ΓΚΙΝΗ

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

ΑΤΛΑΝΤΙΔΟΣ

ΜΕΓΑΛΗ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

ΔΙΑ ΜΑΓΕΙΡΟΥΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ

ΠΡΑΚΤΙΚΑΙ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΑΙ ΣΥΝΤΑΓΑΙ
ΔΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΝ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΩΝ
ΚΑΤΑ ΤΟ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟΝ ΣΥΣΤΗΜΑ

ΥΠΟ

ΜΙΧΑΗΛ ΓΚΙΝΗ

ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΟΥ

ΕΚΔΟΤΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ
ΑΤΛΑΝΤΙΔΟΣ
ΕΝ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

ATLANTIS, INC.
113-115-117 West 31st St.
New York.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ

ΕΠΑΓΓΕΛΘΕΙΣ ἐπὶ 20 συνεχῆ ἔτη τὸν Μάγειρον ἐν Ἑλλάδι, Αἰγύπτῳ καὶ Εὐρώπῃ, καὶ ἐργασθεὶς εἰς ὅλους τοὺς κλάδους τῆς Μαγειρικῆς τέχνης, ἐφωδιασμένος μὲ Ἑλληνικά, Γαλλικά, Ἀγγλικὰ καὶ Γερμανικὰ πιστοποιητικὰ ἀρχιμαγείρου ἀπὸ τὰ διασημότερα ξενοδοχεῖα τῆς Ἀνατολῆς, κάτοχος ξένων γλωσσῶν, ἀνέλαβον πρὸ ἑξαετίας ἐργασίαν εἰς τὰ Ἑλληνικὰ ὑπερωκεάνεια «Ἀθῆναι» καὶ «Θεμιστοκλῆς», καὶ ἔκτοτε ἀπεκατεστάθην εἰς τὰς Ἡνωμένας Πολιτείας πρὸς ἐξάσκησιν τοῦ ἐπαγγέλματός μου.



Εἰς τὰς ἀρχὰς ἐνόμισα ὅτι τὰ ἀνωτέρω προσόντα μου θὰ ἦσαν ἀρκετὰ ὅπως ἐξασφαλίσω εὐκόλως ἐργασίαν εἰς ξενοδοχεῖον τῆς αὐτῆς τάξεως μὲ ἐκεῖνα εἰς τὰ ὁποῖα εἰργάσθην ὡς ἀρχιμάγειρος ἐπὶ τόσα ἔτη. Αἱ πρῶταί μου ἀπόπειραι πρὸς εὕρεσιν ἐργασίας μὲ ἔπεισαν ὅτι ἔπρεπε νὰ ἀρχίσω ἀπὸ τὴν ἀρχὴν μέχρις ὅτου ἐξοικειωθῶ μὲ τὸ Ἀμερικανικὸν σύστημα τῆς μαγειρικῆς καὶ ζαχαροπλαστικῆς, μὲ τὰς ὀνομασίας τῶν φαγητῶν κ.τ.λ.

Διὰ νὰ συντομεύσω τὴν ἀπόστασιν μεταξὺ τοῦ μικροῦ λῶντς—ροὺμ εἰς τὸ ὁποῖον ἀνέλαβον τότε ἐργασίαν καὶ τῶν μεγαλειτέρων ξενοδοχείων εἰς τὰ ὁποῖα ὤφειλον νὰ ἐργάζωμαι ἐζήτησα νὰ εὕρω Ἑλληνικὸν βιβλίον πραγματευόμενον περὶ Ἀμερικανικῆς μαγειρικῆς. Εἰς μάτην ἠρεύνησα διὰ τοιοῦτον ἔργον, διότι δὲν εἶχεν εἰσέτι γραφῇ εἰς τὴν γλῶσσάν μας. Τότε συνέλαβον τὴν ἰδέαν νὰ γράψω τὴν πρώτην Ἀμερικανικὴν Μαγειρικὴν εἰς τὴν Ἑλληνικὴν γλῶσσαν, διὰ νὰ χρησιμεύσῃ εἰς τοὺς Ἕλληνας μαγείρους τῶν μικρῶν καὶ τῶν μεγάλων ξενοδοχείων τῆς Ἀμερικῆς.

Ἔκτοτε ἤρχισα ἐργαζόμενος ἐπιμελῶς πρὸς πραγματοποίησιν τῆς ἰδέας, κρατῶν σημειώσεις περὶ τοῦ τρόπου τῆς κατασκευῆς ἑκάστου φαγητοῦ, γλυκύσματος κτλ. μέχρις ὅτου κατήρτισα πλήρη μαγειρικὴν ἀποτελουμένην ἀπὸ πληθώραν συνταγῶν, ἑκάστην τῶν ὁποίων ἐδοκίμασα πολλὰς φορὰς πρὶν περιλάβω αὐτὴν εἰς τὸ βιβλίον μου, διὰ νὰ εἶμαι βέβαιος περὶ τῆς πρακτικότητος καὶ ἀκριβείας αὐτῆς.

Λαβὼν ὑπ' ὄψει μου τὴν πληθώραν τῶν ἀνὰ τὰς Ἡνωμένας Πολιτείας λαϊκῶν ἑστιατορίων τῶν ἀνηκόντων εἰς ὁμογενεῖς διεσκεύασα τὴν μαγειρικήν μου εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἐξυπηρετῇ τελείως τὰς ἀνάγκας τῆς ἰδιαιτέρας αὐτῆς τάξεως τῶν ἑστιατορίων, ἐνῷ ταυτοχρόνως περιλαμβάνει πᾶσαν γνῶσιν τῆς ὁποίας ἔχει ἀνάγκην ὁ μάγειρος τῶν καλλιτέρων ξενοδοχείων.

Ἀλλὰ καὶ εἰς τὴν Ἑλληνίδα οἰκοδέσποιναν ἐν Ἀμερικῇ τὸ βιβλίον τοῦτο θὰ ἀποβῇ χρησιμώτατον, διότι πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον αἱ συνταγαὶ ἐγράφησαν εἰς ἁπλῆν καὶ καταληπτὴν γλῶσσαν, ἐν ὅλῃ τῇ δυνατῇ συνομίᾳ, εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἐννοῶνται καὶ νὰ ἐφαρμόζωνται παρὰ παντὸς προσώπου ἔστω καὶ οὐδεμίαν γνῶσιν μαγειρικῆς ἔχοντος.

Ἐξαιρέσει τῆς τελειότητος εἰς τὸ τεχνικὸν μέρος κατέβαλον ἰδιαιτέραν προσοχὴν εἰς τὴν προετοιμασίαν συνταγῶν οἰκονομικῶν καὶ ταχέως ἐκτελουμένων. Εἰς τὰ Ἀμερικανικὰ ξενοδοχεῖα ἡ διεύθυνσις κρίνει τὸν μάγειρον ἀπὸ ἀπόψεως τέχνης, οἰκονομίας καὶ ταχύτητος. Τὰ τρία αὐτὰ προσόντα προσεπάθησα νὰ καταστήσω τὴν βάσιν τοῦ ἔργου μου, διὰ νὰ εἶναι τοῦτο ὅσον τὸ δυνατὸν χρησιμώτερον εἰς τοὺς συναδέλφους μου καὶ εἰς τοὺς ὁμογενεῖς ἰδιοκτήτας ἑστιατορίων μὲ Ἀμερικανικὴν πελατείαν.

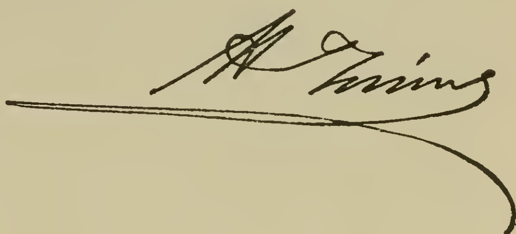
Πρὸς εὐκολίαν τῶν ἐπιθυμούντων νὰ παρασκευάζωσιν ἐνίοτε Ἑλληνικὰ φαγητά, ὅπως παρουσιάζωσί τι τὸ νεωτεριστικὸν εἰς τοὺς πελάτας των ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρόν, περιέλαβον εἰς τὴν Μαγειρικὴν τὰ ἐκλεκτώτερα Ἑλληνικὰ καὶ Ἀνατολικὰ φαγητά, μὲ δοκιμασμένας συνταγάς.

Τοὺς τίτλους τῶν συνταγῶν ἔγραψα Ἀγγλιστὶ καὶ Ἑλληνιστὶ κατὰ τὰς κοινότερον παραδεδεγμένας ὀνομασίας. Ἕκαστος μάγειρος ἀλλάσσει τὰς ὀνομασίας τῶν φαγητῶν εἴτε χάριν ποικιλίας, εἴτε διότι προσέθεσε μίαν ἢ ἄλλην σάλτσαν, χορταρικὸν ἢ γαρνιτοῦραν. Εἰς τὴν ἀνὰ χεῖρας μαγειρικὴν περιελήφθησαν ὅλα τὰ ἐν κοινῇ χρήσει εἰς τὰ Ἀμερικανικὰ ξενοδοχεῖα φαγητὰ καὶ γλυκύσματα μὲ τὰς συνήθεις ὀνομασίας των, ὁ χρησιμο-

ποιῶν δὲ τὴν Μαγειρικὴν δύναται νὰ ποικίλῃ κατὰ βούλησιν τὰς ὀνομασίας, ὁδηγούμενος καὶ ἀπὸ τὴν συλλογὴν καταλόγων φαγητῶν πάσης τάξεως ξενοδοχείων παρατιθεμένων εἰς τὸ τέλος τοῦ βιβλίου.

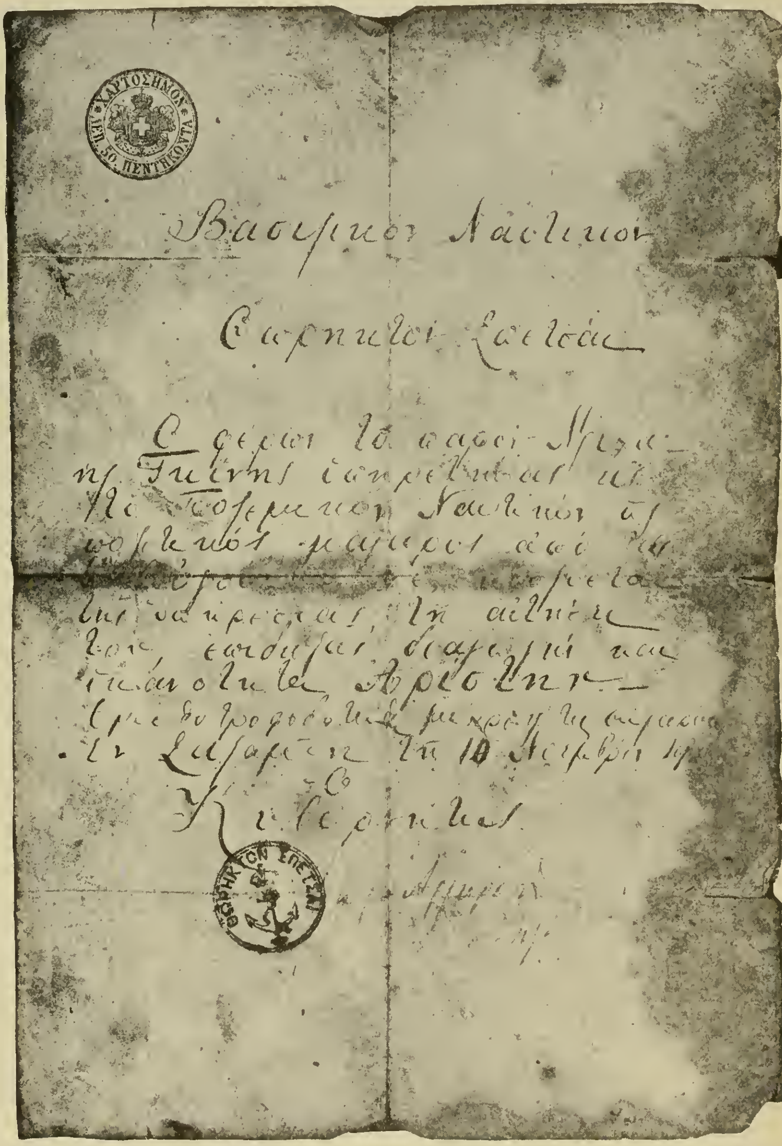
Παραδίδω τὸ ἔργον μου εἰς τοὺς συναδέλφους μου καὶ εἰς τὸ κοινὸν ἐν γένει μὲ τὴν ἐλπίδα ὅτι θὰ φανῶ αὐτοῖς χρήσιμος ἐν τῷ μέτρῳ τῶν ἀσθενῶν μου δυνάμεων.

Ἐν Νέᾳ Ὑόρκῃ 1916.

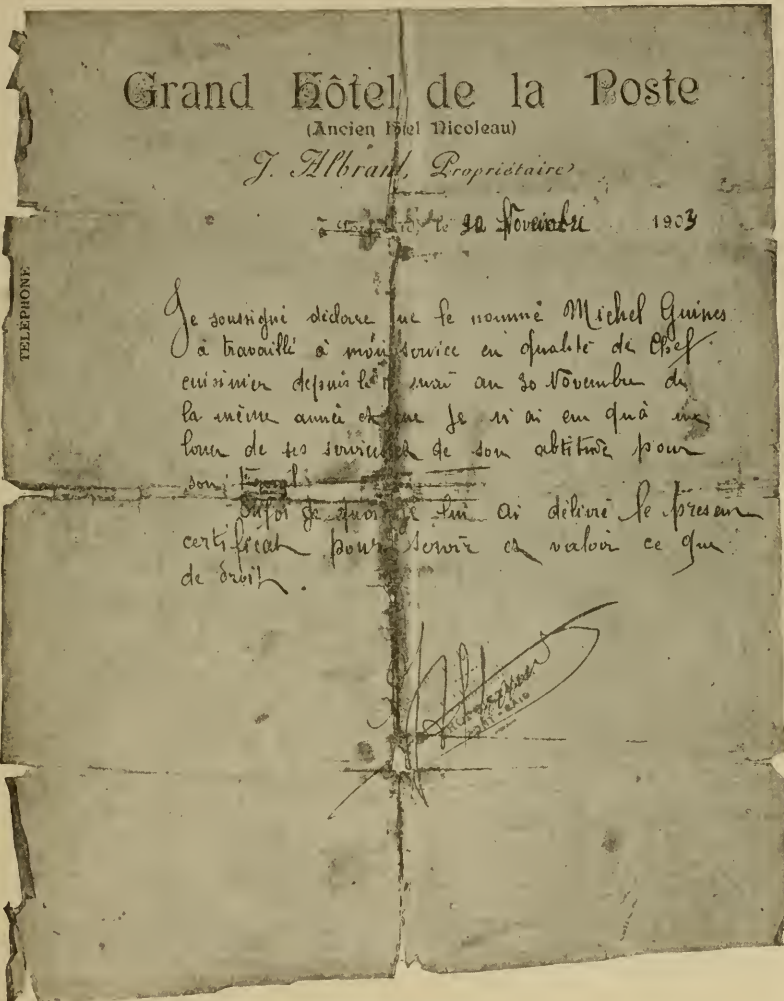


ΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΤΟΥ Κ^{ΟΥ} ΓΚΙΝΗ

Ἐκ τῆς πληθώρας τῶν πιστοποιητικῶν τοῦ κ. Γκίνη παραθέτομεν ἐνταῦθα ὀλίγα.



ΣΗΜ. Ἡ ἡμερομηνία τοῦ ἄνω πιστοποιητικοῦ εἶναι 10 Νοεμβρίου 1900.



Grand Hôtel de la Poste

(Ancien Hôtel Nicoleau)

J. Albrand, Propriétaire

TELEPHONE

[illegible], le 30 Novembre 1903

Je soussigné déclare que le nommé Michel Guines a travaillé à mon service en qualité de Chef cuisinier depuis le 1er mai au 30 Novembre de la même année et que je n'ai eu qu'à me louer de ses services de son attitude pour son [illegible].

En foi de quoi je lui ai délivré le présent certificat pour servir et valoir ce que de droit.

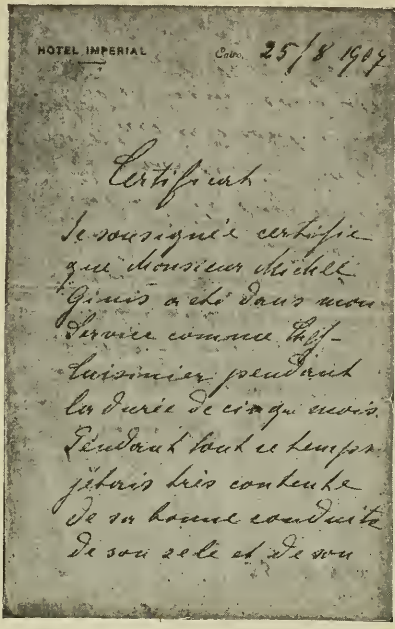
ΜΕΤΑΦΡΑΣΙΣ

ΠΟΡΤ ΣΑΪΔ, τῇ 30 Νοεμβρίου 1903.

Ὁ ὑποφαινόμενος δηλῶ ὅτι ὁ Μιχαὴλ Γκίνης εἰργάσθη ἐν τῇ ὑπηρεσίᾳ μου ὡς ἀρχιμάγειρος ἀπὸ τῆς 1ης Μαΐου μέχρι 30 Νοεμβρίου τρέχοντος ἔτους καὶ δὲν δύναμαι παρὰ νὰ ἐπαινέσω τὰς ὑπηρεσίας καὶ τὴν ἱκανότητά του διὰ τὴν ἐργασίαν.

Ἐφ' ᾧ δίδομαι αὐτῷ τὸ παρὸν πιστοποιητικὸν ὅπως τῷ χρησιμεύσῃ ὅπου δεῖ.

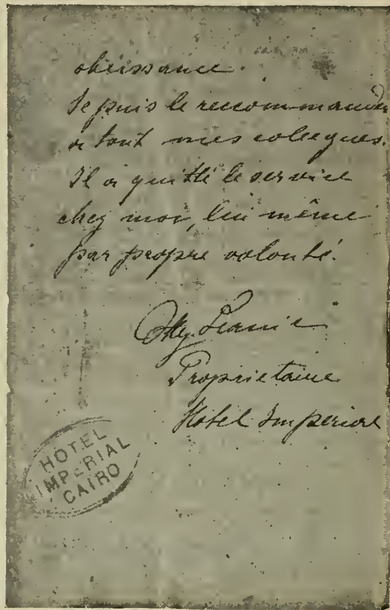
J. ABRAND, ἰδιοκτήτης
Grand Hotel de la Poste



HOTEL IMPERIAL Caire 25/8 1907

Certificat

Je soussigné certifie que Monsieur Michel Guinis a été dans mon service comme chef-cuisinier pendant la durée de cinq mois. Pendant tout ce temps j'étais très contente de sa bonne conduite de son zèle et de son



obéissance. Je puis le recommander à tous mes collègues. Il a quitté le service chez moi, lui même par propre volonté.

[illegible]
Propriétaire
Hotel Imperial

HOTEL IMPERIAL CAIRO

Hotel Punta Gorda

PUNTA GORDA, FLORIDA

W. J. PALMER, MANAGER

TO WHOM IT MAY CONCERN:

The bearer, Makis Guinis, was employed by me as chef at the above hotel, season 1914-15. He is capable. Having some dishes, especially entrees and soups, extra fine.

I found him very honest and exceedingly anxious to please and not afraid of long hours on duty.

Respectfully,

W. J. Palmer

WJP.



THE HOTEL MADE POSSIBLE BY THE TRAVELING MEN

250 ROOMS 250 BATHROOMS

HOTEL MASON

GEORGE H. MASON, MANAGER

JACKSONVILLE, FLA. October 21st 1 9 1 5.

To Whom It May Concern:

The bearer of this letter, Makis Guinis, has been employed during the past season as Chef at our Hotel Mason. We have found him to be capable, honest, economical and not afraid of extra hours.

We can cheerfully recommend him to any one desiring the services of a Chef.

Yours very truly,

HOTEL MASON INVESTMENT COMPANY.

By W. L. Muser.
Secretary.

WLM-B

CASTLE STEVENS
CASTLE POINT HOBOKEN
NEW JERSEY

GUSTAV G. FREYGANG
BUSINESS MANAGER

July 1st, 1916.

TO WHOM IT MAY CONCERN:-

Mr. Makis Gunes has been in the employ of Castle Stevens as a chef, and proved himself to be experienced in both French and American cooking. He is also an experienced pastry cook. He is honest, reliable and a willing worker.

Spero Pascalides.
Steward.

ΜΕΡΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Πρὸς ἀποφυγὴν περιττῆς πολυλογίας καὶ ἐπαναλήψεως τῶν ἰδίων ἐξηγήσεων εἰς τὰς διαφόρους συνταγάς, παραθέτομεν ἐνταῦθα μικρὰν ἐξήγησιν διαφόρων ὅρων μαγειρικῆς, οἱ ὁποῖοι ἀναφέρονται συχνὰ εἰς τὸ παρὸν βιβλίον.

Braised ἢ Braise'. Λέγομεν ὅτι κάμνομεν «μπρεζὲ» ἕνα κομμάτι κρέας, ὄρνιθα ἢ κυνῆγι ὅταν τὸ βάζωμεν εἰς κατσαρόλαν μὲ διάφορα ἀρωματικὰ χόρτα, ὡς λ. χ. κρομμύδια, σέλινο, καρόττα, μπαχαρικὰ διάφορα, τομάτες, βούτυρο ἢ σάλτσα, τὸ σκεπάζωμεν καὶ τὸ ἀφήνωμεν νὰ ψηθῇ σιγά-σιγά.

Saute'. Λέγομεν ὅτι κάμνομεν «σοτέ» ἢ «σοτάρομεν» κἄτι τι ὅταν τὸ βάλωμεν νὰ ζεσταθῇ μὲ σάλτσα εἰς τὸ τηγάνι ἢ εἰς τὴν κατσαρόλαν. Ἐπὶ παραδείγματι νεφράκια τηγανιτά, ἢ παϊδάκια, ἢ κομμάτια μικρὰ ὄρνιθος, κλπ.

Au Gratin: Λέγομεν ὅτι κάμνομεν ἕνα φαγητὸν «ο γρατὲν» ὅταν τὸ βάλωμεν εἰς τὸν φοῦρνον σκεπασμένον μὲ γαλέττα ἢ μὲ ἄσπρη σάλτσα καὶ τὸ ἀφήσωμεν ἕως ὅτου πάρῃ χρῶμα.

Glace'. Λέγομεν ὅτι κάμνομεν «γκλασὲ» ἢ «γλασάρομεν» ἕνα χορταρικό, ὡς λ. χ. κρομμυδάκια, σέλινο, καρόττα, ἢ ἄλλο βρασμένο χόρτον, ὅταν τὸ βάλωμεν εἰς φαρδυὰ κατσαρόλα νὰ σιγοβράσῃ μὲ ὀλίγη σάλτσα ἕως ὅτου πιῇ τὴν σάλτσαν.

Jardiniere. Ἕνα φαγητὸν λέγεται γαρνιρισμένο «ἀλὰ ζαρντινιὲρ» ὅταν στολίσωμεν τὸ πιάτο μὲ διάφορα χορταρικά, ὡς λ. χ. κουνουπίδι, μπιζέλια, πατάτες, φρέσκα φασολάκια κλπ., τὸ καθένα χωριστὰ εἰς τὸ πιάτο.

Pane' ἢ Breaded. Λέγομεν ὅτι κάμνομεν «πανέ» ἢ «μπρέτετ» ὅταν τυλίγωμεν κἄτι τι εἰς κοπανισμένην γαλέτταν (cracker meal) διὰ νὰ τὸ τηγανήσωμεν.

ΕΛΛΗΝΟΑΓΓΛΙΚΟΝ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟΝ

Χάριν εὐκολίας τῶν ἀγνοούντων τὴν Ἀγγλικὴν παρεθέσαμεν εἰς τὸ τέλος τῶν συνταγῶν Ἑλληνο-Ἀγγλικὸν λεξιλόγιον τῶν ὀνομασιῶν τῶν διαφόρων τροφίμων, ὑλικῶν, σκευῶν κλπ. κλπ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'.

ΣΟΥΠΑΙ ΚΑΙ ΖΩΜΟΙ

1. Royal Croutons—Ρόγιαλ Κρουτόνς.

Χώρισε τὰ κροκάδια ἀπὸ 6 αὐγὰ καὶ ἕνωσέ τα μὲ μισὸ ποτῆρι γάλα, καὶ κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα ἔπειτα δὲ βάλε τα εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἀλειμμένο μὲ βούτυρον. Κατόπιν χώρισε τὰ ἀσπράδια εἰς δύο καὶ βάλε τα σὲ κατσαρολάκια ὅπως καὶ τὰ κροκάδια. Τὸ ἀσπράδι εἰς τὸ ἕνα ἀπὸ τὰ δύο κατσαρολάκια τὸ χρωματίζεις μὲ ὀλίγον πράσινον χρῶμα. Ὅταν ἑτοιμασθοῦν τὰ τρία κατσαρολάκια τὰ βάζεις μέσα εἰς ἕνα ταψὶ (πὰν) μὲ ζεστὸ νερὸ εἰς τὸν φοῦρνον καὶ τὰ ἀφήνεις εἴκοσι περίπου λεπτὰ διὰ νὰ πήξουν τὰ ἀσπράδια. Ὅταν τὰ ἀποσύρῃς ἀπὸ τὸν φοῦρνον τὰ ἀφήνεις νὰ κρυώσουν καὶ κατόπιν τὰ κόβεις εἰς μικρὰ τετράγωνα τεμάχια σὰν τὰ ζάρια τοῦ ταβλιοῦ.

Τὰ τρία αὐτὰ χρώματα, τὸ ἄσπρο, πράσινον καὶ κίτρινον, εἶναι τὰ Ρόγιαλ κρουτὸν, τὰ ὁποῖα θὰ χρειασθῇς διὰ διάφορες σοῦπες καὶ κονσομέ.

2. Bread Croutons—Κρουτὸνς ἀπὸ Ψωμί.

Κόπτεις λεπτὴν φέταν ψωμιοῦ εἰς μικρὰ τετράγωνα κομματάκια καὶ τὰ τηγανίζεις μὲ βούτυρον εἰς τὸ τηγάνι ἕως ὅτου κοκκινίσουν. Τὰ μεταχειρίζεσαι διὰ πηκτὰς σούπας (κρῆμ σούπς).

3. Croutons Soufle—Κρουτὸν Σουφλέ.

Κάμε σφικτὴν ζύμην μὲ ἕνα ποτῆρι γάλα, δύο αὐγὰ λίγο λάρδο, ἀλεῦρι, κόψε την εἰς τετράγωνα μικρὰ κομμάτια, βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον νὰ ψηθοῦν, καὶ μεταχειρίσου τα εἰς κονσομέδες καὶ σοῦπες διάφορες.

4. Profiteroles—Προφιτερόλ.

Τὰ σφαιρίδια Προφιτερὸλ θὰ σοῦ χρειασθοῦν διὰ κονσομέδες καὶ σοῦπες καὶ γίνονται ὡς ἑξῆς:

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι ζουμὶ, ἢ νερό, ἕνα κομμάτι βούτυρο ἢ πάχος μεγέθους μισοῦ αὐγοῦ. Ἀνεκάτωσέ τα καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ νά πάρουν βράση. Ὅταν τὰ ἀποσύρῃς προσθέτεις ἀρκετὸ ἀλεῦρι διὰ νὰ γείνῃ μία πάστα σφικτή, ἔπειτα

προσθέτεις τρία αὐγά, τὸ ἕνα κατόπιν τοῦ ἄλλου, ἀνακατεύοντας καλὰ διὰ νὰ ἑνωθῇ τὸ μῖγμα. Τὴν ζύμην αὐτὴν τὴν πλάθεις εἰς μικρὰ σφαιρίδια σὰν ρεβίθια ἢ τὴν χύνεις ἀπὸ εἰδικὴν σακοῦλαν πάνινην ἢ χάρτινην. Τὰ ψήνεις εἰς τὸν φοῦρνον καὶ τὰ μεταχειρίζεσαι ὅταν τὰ χρειασθῇς

5. Celestin for Consomme—Σελεστὲν διὰ Κονσομέ.

Βάζεις εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἐνάμισυ ποτῆρι γάλα, δύο αὐγά, 2 κουτάλια σούπας ἀλεῦρι, ψιλοκομμένον μαϊδανόν, ἁλάτι, πιπέρι καὶ ἀνακατεύεις καλά. Ρίπτεις ἀπὸ τὸ μῖγμα αὐτὸ ὀλίγον εἰς τὸ τηγάνι διὰ νὰ γείνῃ μία ψιλὴ τηγανίτα, τὴν ὁποίαν τηγανίζεις καὶ ἀπὸ τὲς δύο μεριές, καὶ ὅταν τὴν τελειώσῃς τὴν κόβεις εἰς λωρίδες δύο δάκτυλα φάρδος καὶ ἔπειτα ξανακόπτεις τὲς λωρίδες σὲ ψιλὰ κομμάτια σὰν σπαγέτο.

Αὐτὸ εἶναι τὸ σελεστέν, τὸ ὁποῖον σερβίρεται μὲ τὸν κονσομέ.

6. Cold Tomato Bouillon—Παγωμένο Ζουμὶ μὲ Τομάταν.

Βάλε εἰς ἕνα γαλλόνι ἕτοιμο ζουμὶ κρέατος δύο κουτιὰ ἕτοιμη σοῦπα τομάτα τοῦ κουτιοῦ, ἀνακάτεψε καλά, βάλε την εἰς τὴν παγωνιέραν νὰ κρυώσῃ καὶ σερβίρησέ την εἰς φλυτζάνια. Ἐὰν προτιμᾷς σοῦπαν ἀπὸ φρέσκιαν τομάταν ἰδὲ τὴν σχετικὴν συνταγὴν διὰ Σοῦπαν ἀπὸ Τομάταν.

7. Tomato Bouillon Jelly—Ζουμὶ μὲ Τομάταν Ζελέ.

Βάλε τζελατίναν ἀξίας δέκα σέντς σὲ λίγο κρύο νερὸ καὶ ἄφησέ την νὰ μουσκέψῃ ἐπὶ πέντε λεπτὰ τῆς ὥρας. Κατόπιν ἀνακάτεψέ την μὲ ἐνάμισυ γαλλόνι ζουμιοῦ μὲ τομάταν, τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγήν, καὶ ἄφησε τὸ μῖγμα εἰς τὴν παγωνιέραν (ice box) νὰ πήξῃ.

8. Soup Stock—Ἕτοιμος (γενικὸς) Ζωμός.

Εἰς κάθε ξενοδοχεῖον ὁ ἕτοιμος ζωμός, ἀγγλιστὶ λεγόμενος «σοὺπ στὸκ» (soup stock), εἶναι ἀπαραίτητος, διότι χρησιμεύει ὡς βάσις διὰ τὰς διαφόρους σούπας.

Διὰ τὴν προπαρασκευὴν τοῦ ἑτοίμου ζωμοῦ ἀπαιτεῖται ἕνα μεγάλο καζάνι, ἐντὸς τοῦ ὁποίου ρίπτονται διάφορα κρέατα ὠμὰ ἢ ψημένα, βωδινὰ ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον, κόκκαλα ἄφθονα σπασμένα, σκελετοὶ πουλερικῶν, χορταρικὰ διάφορα, καρυκεύματα καὶ ἐν γένει πᾶν ὅ,τι δύναται νὰ προσθέσῃ χυμόν, ἄρωμα καὶ θρεπτικὰς ἰδιότητας εἰς τὸν ἕτοιμον ζωμόν.

Εἶναι προτιμώτερον, κατὰ τὸ θέρος τοὐλάχιστον, νὰ μὴ γίνεται χρῆσις χορταρικῶν εἰς τὴν προπαρασκευὴν τοῦ στόκ, ἐὰν

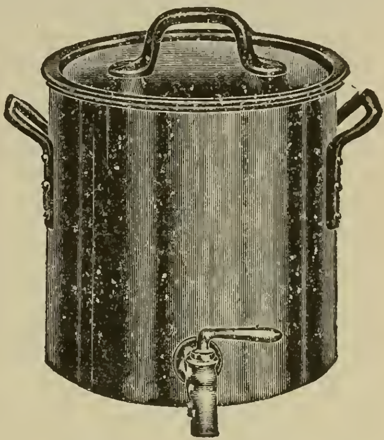
μάλιστα πρόκηται νὰ κρατηθῇ ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας, διότι προκαλοῦν ζύμωσιν καὶ ὁ ζωμὸς ξυνίζει.

Ὅταν ἑτοιμάσετε ὅλα τὰ κρέατα, τὰ κόπτετε εἰς μικρὰ τεμάχια, σπάζετε τὰ κόκκαλα καὶ τὰ τοποθετῆτε ὅλα ὁμοῦ εἰς τὸ καζάνι καὶ τὸ σκεπάζετε μὲ κρύο νερόν.

Ὅταν προσθέσετε τὸ νερὸν, ἀφήνετε νὰ σταθῇ ἐπὶ μισὴν ἢ μίαν ὥραν διὰ νὰ ἐκχυθοῦν οἱ χυμοὶ τῶν κρεάτων καὶ κατόπιν τὸ βάζετε εἰς σιγανὴν φωτιὰν νὰ σιγοβράζῃ.

Προσέξατε νὰ μὴ παίρνῃ δυνατὴν βράσην διότι τὰ κρέατα σκληρύνονται καὶ δὲν ἐκχύνονται χυμοὶ καὶ ὁ ζωμὸς θολώνει.

Νὰ ἀφήσετε νὰ προχωρήσῃ τὸ σιγόβρασμα καλὰ καὶ κατόπιν νὰ ξαφρίσετε τὸν ζωμόν, διότι ὁ ἀφρὸς ποῦ ἀνεβαίνει εἰς τὴν ἐπιφάνειαν εἰς τὰς ἀρχὰς περιέχει πολλοὺς συμπεπυκνωμένους χυμοὺς, οἱ ὁποῖοι δὲν πρέπει νὰ ἀφαιρεθοῦν.


Καζάνι διὰ γενικὸν ζωμόν.

Μετὰ τὸ ξάφρισμα ρίπτετε τὸ ἁλάτι καὶ διάφορα χόρτα, σέλινο, κρσμμύδια, καρρότα, 4 φύλλα δάφνη, ὀλίγα κουνιὰ πιπέρι κτλ.

Ὅταν βράσουν τὰ κρέατα ἐντελῶς καὶ γείνουν κλωσταὶ, τότε περνᾶτε τὸν ζωμὸν ἀπὸ τὸ τρυπητὸν, ἐντὸς τοῦ ὁποίου βάζετε ἕνα ψιλὸ πανὶ καὶ τὸ ἀφήνετε νὰ στραγγίσῃ καλὰ ἐντὸς δοχείου ἐκ πορσελάνης.

Ὅταν κρυώσῃ ὁ ζωμὸς τὸν τοποθετεῖτε εἰς τὴν παγωνιέραν, μετ' ὀλίγον δὲ θὰ σχηματισθῇ εἰς τὴν ἐπιφάνειαν κρούστα ἀπὸ πάχος, τὴν ὁποίαν ἀφαιρεῖτε. Ἐὰν ἐχρησιμοποιήσατε πολλὰ κόκκαλα κατὰ τὴν προπαρασκευὴν τοῦ ζωμοῦ, θὰ πήξῃ μέσα εἰς τὴν παγωνιέραν καὶ θὰ γείνῃ ὡσὰν τζελατίνα (τζέλυ).

Διὰ πολλὰ εἴδη σούπας ὁ ἕτοιμος ζωμὸς δύναται νὰ χρησιμοποιηθῇ ὅπως εἶναι μετὰ τὸ στράγγισμα, ἀλλὰ διὰ σούπας καὶ κονσομέδες διὰ τὰς ὁποίας χρειάζεται διαυγὴς ζωμὸς πρέπει νὰ καθαρισθῇ κατὰ τὸν ἑξῆς τρόπον:

Διὰ κάθε γαλλόνι ζωμοῦ παίρνετε τὰ ἀσπράδια τεσσάρων αὐγῶν, τὰ ὁποῖα κτυπᾶτε καὶ τὰ ἀναμιγνύετε καλῶς μὲ τὸν κρύον ζωμὸν, ρίπτοντες ἐντὸς αὐτοῦ καὶ τὰ σπασμένα τσόφλια τῶν αὐγῶν. Βάζετε τὸν ζωμὸν εἰς τὴν φωτιὰν ἀνακατεύοντες διαρκῶς μέχρις ὅτου πάρῃ βράσην. Ἀφήνετε νὰ σιγοβράσῃ ἐπὶ δέκα λεπτὰ

καὶ κατόπιν στραγγίζετε ἀπὸ πανί. Τὰ ἀσπράδια θὰ σχηματίσουν πυκνὸν ἀφρὸν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ ζωμοῦ.

Ὁ ἕτοιμος αὐτὸς ζωμὸς ἢ τὸ «σοὺπ στὸκ» θὰ σᾶς χρησιμεύσῃ ὅπως καὶ ὁ κατωτέρω περιγραφόμενος κονσομὲς, εἰς τὴν κατασκευὴν τῶν περισσοτέρων ἀπὸ τὰς σούπας, τῶν ὁποίων τὰς συνταγὰς παραθέτομεν εἰς τὸ βιβλίον τοῦτο, ὅσον δὲ πλουσιώτερος εἶναι τόσον εὐγευστότεραι θὰ εἶναι αἱ σοῦπαι. Ὁσάκις εἰς τὰς συνταγὰς ἀναφέρομεν «ἕτοιμο ζουμὶ» ἢ ἁπλῶς «ζουμὶ» ἐννοοῦμεν τὸ ἀνωτέρω περιγραφόμενον «σοὺπ στόκ.»

9. Consomme—Κονσομές.

Ὁ Κονσομὲς κατασκευάζεται κατὰ τὸν ἑξῆς γενικὸν τρόπον.

Παίρνεις ἀπὸ τὸ γενικὸ ζουμὶ (στὸκ) ποῦ ἔχεις εἰς τὸ καζάνι, εἰς τὸ ὁποῖον βράζεις τὰ κόκκαλα καὶ ὅλα ἐν γένει τὰ βραστὰ κρέατα, καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ κρυώσῃ ἀφοῦ ἀφαιρέσῃς τὸ πάχος. Εἰς μίαν κατσαρόλαν βάζεις ἕνα πάουντ κιμᾶ βωδινὸν ἄπαχον, κόβεις μέσα δύο κρομμύδια, ἕνα καρότο, ὀλίγον σέλινο, προσθέτεις δύο φύλλα δάφνην, ὀλίγα κουνιὰ μπαχάρι ὁλόκληρο, σπᾷς μέσα ἓξ αὐγὰ μὲ τὰ τσόφλια τους. Κατόπιν ἑνώνεις τὸ μῖγμα τοῦ κιμᾶ μὲ τὸ ζουμί, ἀνακατώνεις καλὰ καὶ τὰ βάζεις σὲ μέτρια φωτιά, χωρὶς νὰ τὸ ἐγγίσῃς ἕως ὅτου πάρῃ βράσην. Τότε τὸ τραβᾷς στὴν ἄκρη, ὀλιγοστεύεις τὴν φωτιάν, καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ σιγοβράσῃ ἐπὶ μιάμιση ὥραν. Κατόπιν τὸ περνᾷς ἀπὸ μίαν πεσέταν ἢ φανέλλαν, τὴν ὁποίαν ἔχεις ἀποκλειστικῶς πρὸς τὸν σκοπὸν αὐτὸν, καὶ τὸ σερβίρεις ἀφοῦ δώσῃς τὸ ὄνομα τῆς γαρνιτούρας τὴν ὁποίαν θὰ προσθέσῃς κατὰ τὰς κατωτέρω ὁδηγίας:

Ὁ κονσομὲς πρέπει νὰ ἔχῃ τὸ χρῶμα τοῦ κονιάκ. Ἐὰν εἶναι ἀνοικτὸς πολὺ τὸν χρωματίζεις μὲ καμένην ζάχαρην (καραμέλαν).

Τὰ ἀνωτέρω μέτρα εἶναι ἀρκετὰ διὰ κονσομὲν τριῶν περίπου γαλλονίων, ἐὰν δὲ χρειάζεσαι μεγαλειτέραν ποσότητα πρέπει νὰ αὐξήσῃς τὰ αὐγὰ καὶ τὸν κιμᾶν ἀναλόγως.

10. Cold Consomme—Κρύος Κονσομές.

Πέρνεις ἀπὸ τὸν ἀνωτέρω κονσομὲ ὅσον σοῦ χρειάζεται, τὸν βάζεις εἰς τὴν παγωνιέρα καὶ ἀφοῦ κρυώσῃ τὸ σερβίρεις.

11. Jelly Consomme—Κονσομὲς Ζελέ.

Πέρνεις ἕνα γαλλόνι ζεστὸν κονσομὲ καὶ ρίπτεις μέσα δέκα σεντσιῶν ζελατίνα, ἀφοῦ προηγουμένως μουσκέψῃς τὴν ζελατίνα μὲ ὀλίγο κρύο νερό. Ἀνακάτεψε τὸ ζουμὶ καλὰ διὰ νὰ λυώσῃ ἡ ζελατίνα καὶ βάλε το εἰς τὴν παγωνιέραν. Ἅμα πήξῃ τὸ σερβίρεις.

12. Consomme Zele—Κονσομὲς διὰ Γαρνιτοῦραν.

Τοῦτο γίνεται ἀκριβῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν

ὅτι μεταχειρίζεσαι διπλῆν ποσότητα ζελατίνας. Τὸ φυλάττεις μέσα εἰς τὴν παγωνιέραν καὶ ὅταν τὸ χρειασθῇς τὸ κόβεις εἰς τρίγωνα κομμάτια, ἢ ἄλλα σχήματα, καὶ τὸ βάζεις ὡς γαρνιζούραν εἰς ὅ,τι κρύο φαγητὸ σερβίρεις.

13. Consomme Royal—Κονσομὲς Ροαγιάλ.

Εἰς κάθε πιάτο κονσομὲ προσθέτεις ὀλίγας «ρόγιαλ κρουτόν», κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθ. 1, καὶ ἀπὸ τὰ τρία χρώματα. Ἐὰν θέλῃς δύνασαι νὰ προσθέσῃς ὀλίγα μπιζέλια Μασεδοάν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὸ κεφάλαιον τῶν Vegetables.

14. Consomme Printaniere—Κονσομὲς ἀλὰ Πριντανιέρ.

Πάρε φρέσκα φασολάκια, μπιζέλια, ὀλίγο σέλινο καὶ ὀλίγο λάχανο, τὰ ὁποῖα νὰ εἶναι βρασμένα καλά, καὶ ἀφοῦ τὰ ψιλοκόψῃς τὰ ρίπτεις μέσα εἰς τὸν κονσομὲ καὶ σερβίρεις.

15. Consomme Julienne—Κονσομὲς ἀλὰ Ζουλιέν.

Ὁ κονσομὲς αὐτὸς γίνεται ὅπως καὶ ὁ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅμως ὅτι τὰ χόρτα πρέπει νὰ εἶναι κομμένα μακρουλὰ καὶ νὰ ἔχουν μέγεθος μισοῦ σπίρτου.

16. Consomme Celestin—Κονσομὲς Σελεστέν.

Σὲ κάθε πιάτο κονσομὲ προσθέτεις ὀλίγα «σελεστὲν», τὰ ὁποῖα κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 5, καὶ σερβίρεις.

17. Hungarian Consomme—Κονσομὲς Οὑγγρικός.

Βράσε τρία πάουντς λάχανο καὶ ἅμα κρυώσῃ καὶ τὸ στύψῃς καλὰ νὰ φύγῃ τὸ νερὸ, τὸ ψιλοκόβεις καὶ τὸ βάζεις μέσα σὲ μία κατσαρόλα. Πρόσθεσε τρία αὐγά, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, πιπέρι, ἀλάτι, ὀλίγο τυρὶ καὶ ὀλίγο «κράκερ μὴλ» (κοπανισμένη γαλέττα), καὶ ζύμωσέ τα καλὰ νὰ γείνουν ἕνα μῖγμα. Τὸ ρίπτεις ἔπειτα μέσα εἰς ἕνα ταψί. (pan), τὸ ὁποῖον, ἔχεις ἀλείψῃ μὲ ὀλίγο λάρδι καὶ ἀλεῦρι καὶ τὸ βάζεις ἐπὶ μισὴ ὥρα νὰ ψηθῇ σὲ μέτριο φοῦρνο, τὸ ἀφήνεις καὶ κρυώνει καὶ ἔπειτα τὸ κόβεις εἰς μικρὰ τετράγωνα σὰν ζάρια καὶ ρίπτεις ὀλίγα ἀπ' αὐτὰ σὲ κάθε πιάτο κονσομὲ ποῦ σερβίρεις.

18. Consomme a la Colbert—Κονσομὲς ἀλὰ Κολμπέρ.

Εἰς κάθε πιάτο κονσομὲ προσθέτεις ἕνα αὐγὸ μάτι (poached egg).

19. Consomme Parisienne—Κονσομὲς ἀλὰ Παριζιέν.

Εἰς κάθε πιάτο κονσομὲ προσθέτεις ὀλίγο βρασμένο ρύζι καὶ μπιζέλια καὶ σερβίρεις.

20. Consomme Vermicelli—Κονσομὲς μὲ Φιδέ.

Βράσε ὀλίγον φιδὲ μὲ νερὸ καὶ ἔπειτα στράγγισε τον καλὰ καὶ ἀφοῦ τὸ ρίξῃς στὸν κονσομὲ σερβίρεις.

21. Consomme a l'Italienne—Κονσομὲς Ἰταλικός.

Βράσε ὀλίγα σπαγέτα, κόψε τα ψιλὰ σὰν ρύζι, πρόσθεσε ὀλίγα φρέσκα μπιζέλια, ὀλίγο κρέας βραστὸ ψιλοκομμένο ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζὺ καὶ σερβίρισε τα μὲ τὸν κονσομέ.

22. Consomme a la Florentine—Κονσομὲς ἀλὰ Φλορεντίν.

Καθάρισε τοὺς σκελετοὺς (καρκάσες) τεσσάρων ὀρνίθων καὶ κόψε ὅσον ψαχνὸ κρέας εὕρῃς, ὅπως κάνεις διὰ τὴν σαλάταν ἀπὸ κότταν, πρόσθεσε ὀλίγα σπαράγγια ψιλοκομμένα καὶ ὀλίγο ρύζι καὶ σερβίρισε μὲ τὸν κονσομέ.

23. Consomme Duchesse—Κονσομὲς τῆς Δουκίσσης.

Ὁ κονσομὲς οὗτος σερβίρεται μὲ ὀλίγη ψιλοκομμένη ὄρνιθα καὶ μὲ πατάτες «ἀλὰ ντουσὲς» μεγέθους ἑνὸς φουντουκιοῦ. (Διὰ τὲς πατάτες «ἀλὰ ντουσὲς» ἴδε σχετικὴν συνταγήν).

24. Consomme aux Croutons—Κονσομὲς μὲ Κρουτόνς.

Πάρε ἕνα κομμάτι ψωμὶ, κόψε το εἰς μικρὰ τετράγωνα τεμάχια μεγέθους σὰν ζάρια καὶ βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ (pan). Τὰ ἀφήνεις εἰς τὸν φοῦρνο μέχρις ὅτου πάρουν ξανθὸ χρῶμα καὶ ρίπτεις ὀλίγα ἀπ' αὐτὰ εἰς ἕκαστον πιάτο κονσομὲ, τὸ ὁποῖον σερβίρεις.

25. Consomme a la Flamand—Κονσομὲς ἀλὰ Φλαμάν.

Βράσε ὀλίγο λάχανο ψιλοκομμένο καὶ ἔπειτα πλῦνέ το μὲ ὀλίγο κρύο νερό, στράγγισέ το, πρόσθεσε καὶ λίγο βρασμένο ρύζι καὶ ρίπτε λίγο ἀπ' αὐτὸ εἰς κάθε πιάτο κονσομὲ ποῦ σερβίρεις.

26. Consomme with Quenelles—Κονσομὲς μὲ Κανέλια.

Κάμε ὀλίγα κενέλια (ἴδε σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς Κιμάδες) καὶ βάλε πέντε ἐξ αὐτῶν εἰς ἕκαστον πιᾶτο κονσομὲ ποῦ σερβίρεις.

27. Consomme with Celery—Κονσομὲς μὲ Σέλινον.

Πάρε μία ρίζα σέλινο φρέσκο, βγάλε της τὰ φύλλα καὶ κόψε την ψιλὰ - ψιλὰ καὶ ρίψε την σὲ μιὰ κατσαρόλα μὲ βραστὸ νερὸ καὶ ἄφησέ το εἰς τὴν φωτιὰ νὰ βράσῃ. Ἀφοῦ βράσῃ τὸ σέλινο βάζεις ἀπὸ ὀλίγο σὲ κάθε πιάτο κονσομὲ ποῦ σερβίρεις.

28. Consomme Tapioca—Κονσομὲς μὲ Ταπιόκα.

Πάρε ὀλίγην ταπιόκαν καὶ ἄφησέ την μέσα σὲ κρύο νερὸ ἐπὶ

δύο ὥρας. Ξέπλυνέ την κατόπιν διὰ νὰ φύγῃ τὸ ἀλεῦρι της καὶ ρίψε την στὴν κατσαρόλα τῆς σοῦπας μὲ ὀλίγο νερό, ἀκολούθως δὲ ρίπτεις καὶ τὸν κονσομὲ ποῦ ἔχεις καὶ τὸν ἀφήνεις νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιὰ ἐπὶ μιάμιση ὥρα, κατόπιν ἁλατίζεις καὶ σερβίρεις.

29. Consomme a l'Imperial—Κονσομὲς Αὐτοκρατορικός.

Εἰς ἕκαστον πιάτον κονσομὲ, τὸ ὁποῖον θὰ σερβίρῃς προσθέτεις ὀλίγο ψαχνὸ ὄρνιθος ψιλοκομμένο, ὀλίγες μύτες ἀπὸ σπαράγγια (asparagus tips) καὶ μπιζέλια (French peas).

30. Consomme with Rice—Κονσομὲς μὲ Ρύζι.

Βράσε ὀλίγο ρύζι, ξέπλυνέ το μὲ κρύο νερὸ καὶ ρίψε ὀλίγο ἀπ' αὐτὸ εἰς κάθε πιάτο κονσομὲ ποῦ σερβίρεις.

31. Ox-tail Soup (clear)—Σοῦπα μὲ Βωδινὲς Οὐρές.

Βράσε μερικὲς βωδινὲς οὐρὲς μὲ διάφορα χόρτα διὰ νὰ γείνῃ τὸ ζουμὶ καλό—δηλαδὴ σέλινα, καρόττα κ. λ. π.—βράσε μαζὺ ἐὰν ἔχῃς καὶ καρκάσες κόττας· ἀφοῦ βράσουν καλὰ στράγγισε τὸ ζουμὶ, ρίξε μέσα καὶ ἕνα ποτῆρι κρασὶ Πὸρτ (port wine) καὶ σερβίρησέ την, βάζων ἀπὸ ἕνα κομματάκι οὐρᾶς σὲ κάθε πιάτο.

32. Broth—Ζωμός.

Διὰ νὰ κάμῃς ἕνα καλὸ ζουμὶ μὲ ὅ,τι δήποτέ κρέας, πρέπει πρῶτον τοῦτο νὰ μὴ εἶναι μπαγιάτικο καὶ μυρίσῃ ὡς ἐκ τούτου τὸ ζουμὶ ἄσχημα. Κατόπιν πρέπει νὰ τὸ πλύνῃς καὶ νὰ τὸ βάλῃς στὴν κατσαρόλα νὰ βράσῃ μὲ κρύο νερό. Ἅμα πλησιάζῃ νὰ πάρῃ βράση τὸ ξαφρίζεις καὶ τὸ ἁλατίζεις.

Βάλε ἔπειτα τρία κρομμύδια κομμένα εἰς δύο ἐπάνω στὴ στόφα καὶ, ἀφοῦ ψηθοῦν ὀλίγον, ρίψε τα εἰς τὸ ζουμὶ μαζὺ μὲ δύο καρόττα, ὀλίγο σέλινο, ὀλίγα σπυριὰ πιπέρι, καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμο τὸ περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητῆρι καὶ σερβίρεις. Τοῦ δίνεις τὴν ὀνομασίαν τοῦ κρέατος, τὸ ὁποῖον ἔβρασες καὶ τοῦ χόρτου, τὸ ὁποῖον χρησιμοποιεῖς π. χ. mutton broth wich rice ἢ beef broth with spaghetti κ.λ.π.

33. Chicken Broth—Ζωμὸς Ὄρνιθος.

Πλῦνε καλὰ τὲς κόττες καὶ βάλε τες μέσα σὲ μία κατσαρόλα μὲ κρύο νερὸ νὰ βράσουν. Μόλις πάρουν βράση τὲς ξαφρίζεις, τὲς ἁλατίζεις καὶ προσθέτεις ὀλίγο σέλινο, δύο κρομμύδια, ἕνα καρόττο, δύο φύλλα δάφνη καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν. Ἅμα ἑτοιμασθῇ τὸ ζουμὶ τὸ περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητῆρι καὶ τὸ μεταχειρίζεσαι ὅπου σοῦ χρειάζεται.

34. Chicken Broth with Rice—Ζωμὸς Ὄρνιθος μὲ Ρύζι.

Παίρνεις ἀπὸ τὸ ζουμὶ τὸ ὁποῖον περιγράφεται εἰς τὴν ἄνωτέρω συνταγὴν καὶ ἀφοῦ προσθέσῃς ὀλίγον βρασμένον ρύζι τὸ σερβίρεις.

35. Chicken Broth Vermicelli—Ζωμὸς Ὄρνιρος μὲ Φιδέ.

Παίρνεις ζουμὶ ὄρνιθας, τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθ. 33 καὶ ἀφοῦ προσθέσῃς ὀλίγον βρασμένον φιδὲ τὸ σερβίρεις.

36. Beef Broth aux Croutons-Ζωμὸς Βωδινὸς μὲ Κρουτόνς.

Εἰς ζουμὶ τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀριθ. 32 προσθέτεις κρουτὸν κατὰ τὰς συνταγὰς ἀρ.2 ἢ 3 καὶ σερβίρεις.

37. Mutton Broth a la Romaine—Ζωμὸς Πρόβειου Κρέατος

Ἀφοῦ κατασκευάσῃς ζουμὶ ἀπὸ πρόβειον κρέας κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 32 βάζεις σὲ κάθε πιάτο ὀλίγον ἀπὸ τὸ ἴδιον κρέας ψιλοκομμένο, ὀλίγον ρύζι βρασμένο καὶ σερβίρεις.

38. Veal Broth a la Parisienne—Ζωμὸς Βιδέλου ἀλὰ Παριζιέν.

Τὸ ζουμὶ αὐτὸ κατασκευάζεται κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 32 μὲ κρέας βιδέλο καὶ σερβίρεται μὲ ὀλίγον ρύζι, ὀλίγα μπιζέλια καὶ μερικὰ ρόγιαλ κρουτὸν, τὰ ὁποῖα κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 1.

39. Essense of Chicken Windor-Σοῦπα Ὄρνιθος Γουΐνδσορ.

Βράσε μίαν ὄρνιθα, ξεκοκκάλισέ την, κόψε την εἰς τὸν μῦλον τοῦ κιμᾶ δύο φορὰς διὰ νὰ γείνῃ ψιλὴ καὶ ρίψε την εἰς τὸ ζουμί της, τὸ ὁποῖον πρέπει νὰ εἶναι ἕνα γαλλόνι περίπου, καὶ ἄφησέ το νὰ πάρῃ μίαν βράσην. Ἀνακάτεψε καλὰ εἰς ἕνα μέρος ἕνα κουόρτερ γάλα, ὀλίγο ἀλεῦρι, 4 κροκκκάδια καὶ ρίψετα εἰς τὸ ζουμὶ νὰ πάρουν βράσην. Ἀλάτισέ το καὶ σερβίρησέ το μὲ Πραφιτερὸλ, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων εὑρίσκεις εἰς τὴν συνταγὴν Ἀρ. 4.

40. Chicken Soup—Σοῦπα Ὄρνιθος.

Πάρε ὅσο ζουμὶ σοῦ χρειάζεται καὶ πρόσθεσε ἐὰν ἔχῃς τίποτε καρκάσες, λαιμοὺς καὶ ἄλλα μαζώματα ἀπὸ κόττες, τὰ ὁποῖα ξεψαχνίζεις καὶ τὰ ψιλοκόβεις. Πάρε καὶ βρασμένο ρύζι ἀναλόγως τοῦ ζωμοῦ ποῦ ἔχεις, ἀνακάτεψέ το μὲ τὸ ψιλοκομμένο κρέας καὶ ρίψε το μέσα εἰς τὸ ζουμὶ, ἀφοῦ προτήτερα ἀφαιρέσῃς ὅλο τὸ πάχος του καὶ τὸ ἀλατίσῃς. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σέρβιρε.

41. Chicken Soup ala Victoria—Σοῦπα Ὄρνιθος ἀλὰ Βικτώρια.

Τὴν σούπα αὐτὴ θὰ τὴν κάμῃς ὅπως καὶ τὴν ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι θὰ ἀναλύσῃς ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ κρύο νερὸ καὶ θὰ τὸ ρίψῃς μέσα διὰ νὰ δέσῃ ἡ σούπα, τὴν ὁποίαν ἀφήνεις νὰ βράσῃ ὀλίγον, κατόπιν δὲ τὴν τραβᾷς εἰς τὴν ἄκρη διὰ νὰ σιγοβράσῃ καὶ ρίχνεις μέσα ὀλίγο γάλα καὶ ἕνα κουτὶ μπιζέλια καὶ σερβίρεις.

42. Creamed Chicken Soup—Σοῦπα Ὄρνιθος μὲ Γάλα.

Πάρε ζουμὶ ὄρνιθος ὅσον σοῦ χρειάζεται, π. χ. 5 γαλλόνια, καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρῃ βράσῃ. Πάρε κατόπιν μισὸ γαλλόνι γάλα κρύο καὶ ἕνωσέ το μὲ ἕνα πάουντ ἀλεῦρι, ἀνακάτεψέ το εἰς τὸ ζουμὶ ποῦ βράζει. Ἀνακάτεψέ το καλὰ ὀλίγα λεπτά, ἄφησέ το νὰ πάρῃ βράσῃ, πρόσθεσε ὀλίγο ρύζι βρασμένο καὶ σερβίρισε.

43. Chicken Okra Gumbo—Ὀρνιθόσουπα μὲ Μπάμιες.

Βάζεις εἰς τὴν φωτιὰν πέντε γαλλόνια ζουμὶ ὄρνιθος, προσθέτεις ἕνα γαλλόνι τομάτες τοῦ κουτιοῦ ἢ φρέσκες ξεφλουδισμένες καὶ ψιλοκομμένες. Ἐπίσης προσθέτεις ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ὀλίγη πράσινη πιπεριὰ καὶ ὅταν βράσῃ μισὴ ὥρα ρίπτεις ὀλίγες βρασμένες μπάμιες, ρύζι, ψιλοκομμένη ὄρνιθα καὶ χυμὸν ἑνὸς λεμονιοῦ καὶ σερβίρεις.

44. Cream Egyptienne—Αἰγυπτιακὴ Σοῦπα.

Πάρε ζουμὶ ὀρνίθων ὅσο σοῦ χρειάζεται. Εἰς κάθε γαλλόνι ζωμοῦ προσθέτεις ἕνα κουτὶ καλαμπόκι (corn). Ἄφησέ το νὰ βράσῃ ὀλίγο. Δέσε τὴν σούπα μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι, πρόσθεσε ὀλίγο γάλα καὶ σερβίρησε μὲ ψωμάκια κρουτὸν κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 2.

45. Chicken Soup a la Militaire—Σοῦπα Ὄρνιθος Στρατιωτική.

Βάλε τὸ ζουμὶ νὰ πάρῃ βράσην καὶ δέσε το ὅπως ἔδεσες τὴν ἀνωτέρω σούπαν, ρίψε κατόπιν μέσα ὀλίγα καρόττα, ὀλίγες πατάτες καὶ ὀλίγες ρέβες (turnips). Ὅλα αὐτὰ βρασμένα καλὰ καὶ κομμένα στρογγυλά. Πρόσθεσε καὶ ὀλίγα κενέλια. Διὰ τὰ κενέλια ἰδὲ σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὸ κεφάλαιον τῶν κιμάδων.

46. Chicken Soup Okra—Σοῦπα Ὄρνιθος Μπάμιες.

Βάλε ἕνα καλὸ ζουμὶ ὄρνιθος νὰ βράσῃ μὲ ὀλίγον ρύζι, ὀλίγες μπάμιες ψιλοκομμένες, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά, ὀλίγην θρούμπη (thyme). Δέσε τὸ ζουμὶ καλὰ μὲ ὀλίγον ἀλεῦρι, ρίψε ὀλίγην

ὄρνιθα ψιλοκομμένην ἀπὸ περισσεύματα, δοκίμασέ την νὰ μὴν τῆς λείπῃ τίποτε καὶ σερβίρησε. Εἰς μερικὰ μέρη προσθέτουν εἰς τὴν σούπαν αὐτὴν καὶ ὀλίγον γάλα

Ἡ ἀνωτέρω σούπα κατασκευάζεται καὶ κατὰ τὸν ἑξῆς συνηθέστερον τρόπον. Εἰς ὅσον ζουμὶ ὄρνιθος σοῦ χρειάζεται προσθέτεις ἀνάλογον τομάταν περασμένην ἀπὸ τὸ τρυπητὸ ἕως νὰ κοκκινήσῃ τὸ ζουμί. Προσθέτεις κατόπιν ὀλίγες ψιλοκομμένες πιπεριές, ὀλίγο σέλινο, ὀλίγο μαϊδανό, ὀλίγες μπάμιες, καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη προσθέτεις ὀλίγη ψιλοκομμένη ὄρνιθα, ὀλίγο βρασμένο ρύζι, δοκιμάζεις καὶ σερβίρεις.

47. Royal Chicken Soup—Σοῦπα Ὄρνιθος ἀλὰ Ροαγιάλ.

Παίρνεις ἕνα καλὸ ζουμὶ ὄρνιθος καὶ τὸ δένεις ὅπως συνήθως μὲ ἀλεῦρι καὶ ὀλίγην ἀμυλόκολαν (corn starch). Κόβεις πολὺ ψιλὰ ὀλίγα περισσεύματα τῆς ὄρνιθος, ὀλίγα σπαράγγια καὶ τὰ ρίπτεις εἰς τὸ ζουμί, προσθέτεις ὀλίγον γάλα καὶ ὀλίγον χρῶμα αὐγοῦ (egg color) διὰ νὰ κιτρινίσῃ. Ἀντὶ χρῶμα αὐγοῦ, τὸ ὁποῖον συνήθως μεταχειριζόμεθα χάριν οἰκονομίας, εἶναι προτιμώτερον νὰ μεταχειρισθῇς κροκάδια αὐγοῦ.

48. Chicken Soup a la Reine—Σοῦπα Ὄρνιθος ἀλὰ Ρέν.

Ἑτοίμασε ἕνα καλὸ ζουμὶ ὄρνιθος. Βάλε εἰς ἕνα τηγάνι ὀλίγο πάχος ἀπὸ ζουμὶ τῆς μαρμίτας, κόψε δύο κρομμύδια, καρόττα, σέλινο καὶ ὀλίγο χοιρομῆρι (ham). Ἀφοῦ τὰ μαράνῃς ὀλίγον εἰς τὸ τηγάνι ρίψε τα εἰς τὸ ζουμὶ ποῦ ἔχεις γιὰ σούπα. Βράσε τα μισὴ ὥρα, κατόπιν πέρασε τα ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ ξαναβάλε τὸ ζουμὶ εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρῃ βράση. Ἀνάλυσε εἰς ἕνα κουόρτερ νερὸ δύο κουταλιὲς ἀλεῦρι καὶ πέντε κροκάδια αὐγῶν καὶ ἕνωσέ τα μὲ τὴν σούπαν ποῦ βράζει. Μόλις πάρῃ βράσην τὴν τραβᾶς ἀπὸ τὴν φωτιὰ καὶ τὴν σερβίρεις μὲ ὀλίγο ρύζι βρασμένο καὶ ὀλίγην ψιλοκομμένην ὄρνιθα.

49. Chicken Soup a l'Espagniole—Σοῦπα Ὄρνιθος Ἱσπανική.

Ἑτοίμασε ὀλίγην ἀραιὰν σάλτσαν κρεὸλ (creole sauce), κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, ἕνωσέ την μὲ τὸ ζουμὶ ὄρνιθος ποῦ ἔχεις. Κόψε ὀλίγην ὄρνιθα εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε δύο κουτιὰ τομάτα σούπα (tomato soup), βάλε την νὰ πάρῃ βράση, δέσε την μὲ ὀλίγο ἀλεύρι καὶ σερβίρησέ την.

50. Chicken Giblet Soup—Σοῦπα μὲ Ἐντόσθια Ὄρνιθος.

Ζεμάτισε μερικὰ ἐντόσθια ὀρνίθων, κόψε τα ψιλὰ καὶ σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγην σάλτσαν κρεὸλ (creole sauce), κατὰ τὴν σχετικὴν

συνταγήν. Κόψε μίαν φλοῦδαν λεμόνι ψιλά, καὶ πρόσθεσέ την μὲ τὰ ἐντόσθια εἰς τὸ ζουμὶ ὄρνιθος ποῦ ἔχεις ἕτοιμο, βάλε καὶ ἕνα κουτὶ τομάτες, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγον, δέσε την ὅπως συνήθως μὲ ὀλίγο χυλὸ καὶ σερβίρησε.

51. Chicken Giblet Soup with Rice—Σοῦπα μὲ Ἐντόσθια Ὄρνιθος καὶ Ρύζι.

Κάμε την ὅπως τὴν ἀνωτέρω καὶ πρόσθεσε ὀλίγο ρύζι.

52. Windsor Soup—Σοῦπα ἀλὰ Γουΐνδσορ.

Βάρε φάρον (barley) νὰ βράσῃ μὲ ἕτοιμο ζουμὶ (στὸκ) ἐπὶ δύο ὥρας. Ὅταν βράσῃ πέρασέ το ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ δέσε το ὡς ἑξῆς: Ἐὰν εἶναι ἡ σούπα δύο γαλλόνια θὰ βάλῃς μισὸ γαλλόνι γάλα κρύο, δύο κουταλιὲς τῆς σούπας ἀλεῦρι καὶ 6 κροκάδια αὐγῶν. Τὰ κτυπᾷς καλά, τὰ προσθέτεις εἰς τὸ ζουμὶ τοῦ φάρου, τὰ ἀφήνεις νὰ πάρουν μιὰ βράση καὶ τὸ τραβᾷς ἀπὸ τὴν φωτιά. Προσθέτεις ὀλίγη ψιλοκομμένη ὄρνιθα καὶ σερβίρεις μὲ ὀλίγα κρουτὸν ροαγιάλ. Διὰ τὰ κρουτὸν ἰδὲ τὴν συνταγήν. Ἀρ.1.

53. Seminole Soup—Σοῦπα Σεμενόλ.

Πάρε ἕνα γαλλόνι ἕτοιμο ζουμὶ (στὸκ) καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ἑτοίμασε ἕνα χυλὸ μὲ ὀλίγο νερό, δύο κουταλιὲς ἀλεύρι καὶ τρία κροκάδια αὐγῶν, πρόσθεσέ τον εἰς τὸ ζουμὶ ποῦ βράζει καὶ ἄφησέ το νὰ δέσῃ. Κατόπιν τράβηξέ το ἀπὸ τὴν φωτιά, πρόσθεσε ὀλίγον βρασμένο ρύζι, ὀλίγο καλαμβόκι τοῦ κουτιοῦ (stewed corn.), κόκκινες πιπεργιὲς καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο κρέας βραστὸ καὶ σερβίρησε.

54. Cream of Rice Soup—Σοῦπα μὲ Χυλὸν Ρυζιοῦ.

Βράσε τὸ ζουμὶ μὲ ἀνάλογο ρύζι δι' ὅσην σούπαν χρειάζεσαι καὶ στράγγισέ την. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο κάμε ἕνα χυλὸν (ροῦ) ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι νερό, σπάσε τρία αὐγά, βάλε καὶ ὀλίγο ἀλεῦρι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ ρίψε τα μέσα εἰς τὴν σούπα, τὴν ὁποίαν ἀνακατεύεις καὶ τὴν τραβᾷς ἀπὸ τὴν φωτιά. Προσθέτεις δύο ποτήρια γάλα, ἀνακατεύεις καὶ σερβίρεις.

55. Cream of Onions Soup—Σοῦπα ἀπὸ Κρομμύδια.

Διὰ εἴκοσι πιάτα σούπα θὰ κόψῃς τρία πάουντς κρομμύδια εἰς φέτες καὶ θὰ τὰ βράσῃς μὲ νερὸ μισὴ ὥρα. Ἀφοῦ βράσουν θὰ τὰ στραγγίσῃς, θὰ τὰ πλύνῃς μὲ κρύο νερὸ καὶ θὰ τὰ κόψῃς ψιλὰ μὲ τὴν μηχανὴν τοῦ κιμᾶ καὶ θὰ τὰ βάλῃς εἰς τὴν κατσαρόλαν ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σούπαν, νὰ βράσουν μισὴ ὥρα μὲ τὸ ἀνάλογον ζουμί. Ὅταν βράσῃ τὴν δένεις ὅπως συνήθως μὲ σκέτον χυ-

λόν, τὴν τραβᾷς ἀπὸ τὴν φωτιά, προσθέτεις δύο ποτήρια γάλα τὴν σερβίρεις μὲ κρουτὸν ἀπὸ ψωμιά, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων βλέπεις εἰς τὴν συνταγὴν Ἀρ. 2.

56. Cream of Tomatoes Soup—Σοῦπα ἀπὸ Τομάτες.

Διὰ νὰ παρασκευάσῃς εἴκοσι πιάτα (μπόουλς) σούπα ἀνοίγεις ἓξ κουτιὰ τομάτο σοὺπ (tomato soup), προσθέτεις τὸ ἀνάλογο ζουμὶ καὶ μισὸ γαλλόνι γάλα ἢ ἕνα κουόρτερ κρὴμ (cream). Βάζεις τὴν σούπα νὰ πάρῃ βράσην καὶ τὴν δένεις ὅπως συνήθως μὲ σκέτον χυλόν. Τὴν σερβίρεις μὲ ὀλίγα κρουτὸν ἀπὸ ψωμὶ κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 2.

Ἡ ἀνωτέρω σούπα κατασκευάζεται καὶ κατὰ τὸν ἑξῆς συνηθέστερον τρόπον. Διὰ τρία γαλλόνια θὰ κόψῃς εἰς φέτας ἕνα πάουντ κρομμύδια, ὀλίγα καρόττα, σέλινο, καὶ θὰ τὰ σοτάρῃς μὲ ὀλίγον πάχος ἀπὸ τὴν μαρμίτα ποῦ κατασκευάζεις τὸ γενικὸ ζουμί. Θὰ προσθέσῃς πέντε πάουντς τομάτες φρέσκιες λυωμένες, δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγο μπαχάρι καὶ πιπέρι, καὶ θὰ τὰ ἀφήσῃς νὰ βράσουν μὲ τὸ ἀνάλογο ζουμὶ ἐπὶ μίαν ὥραν. Κατόπιν θὰ δέσῃς τὴν σούπα μὲ ἀλεῦρι, θὰ τὴν περάσῃς ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ θὰ τὴν σερβίρῃς μὲ ρύζι βρασμένο ἢ μὲ κρουτόν.

57. Cream of Asparagus Soup—Σοῦπα ἀπὸ Σπαράγκια.

Παίρνεις ζουμὶ ὅσο χρειάζεσαι καὶ τὸ βάζεις νὰ πάρῃ βράσην. Κόβεις ἕνα κουτὶ σπαράγγια εἰς μικρὰ τεμάχια. Ἐὰν εἶναι πολλὴ ἡ σούπα προσθέτεις καὶ ἄλλα σπαράγγια. Ἀναλύεις ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ νερὸ καὶ τὴν δένεις πηκτὴ (thick). Ἀφοῦ πάρῃ ὀλίγες βράσες τὴν τραβᾷς ἀπὸ τὴν φωτιὰ ρίχνεις ὀλίγο γάλα καὶ τὴν σερβίρεις.

58. Cream of Carrots with Rice—Σοῦπα ἀπὸ Καρρότα μὲ Ρύζι.

Βράσε τρία πάουντς καρόττα, λυῶσέ τα, καὶ ἕνωσέ τα μὲ τρία γαλλόνια ζουμὶ, βάλε τα νὰ πάρουν βράση. Διάλυσε μισὸ πάουντ ἀλεῦρι σὲ μισὸ γαλλόνι γάλα, ἕνωσέ το μὲ τὴν σούπα, ἄφησέ την νὰ πάρῃ βράση διὰ νὰ δέσῃ καὶ σερβίρησέ την μὲ ὀλίγον ρύζι σὲ κάθε πιάτο.

59. Cream of Carrots au Croutons—Σοῦπα ἀπὸ Καρρότα μὲ Κρουτόν.

Κατασκευάζεις τὴν σούπα ὡς ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ ρύζι προσθέτεις κρουτὸν εἰς τὰ πιάτα.

60. Cream of Turnips Prophiteroles—Σοῦπα ἀπὸ Ρέβες μὲ Προφιτερόλ.

Κατασκευάζεις τὴν σούπαν κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 59 μὲ

τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ καρόττων μεταχειρίζεσαι τόρνιψ (turnips) καὶ ἀντὶ κρουτὸν εἰς τὰ πιάτα βάζεις προφιτερόλ, τὰ ὁποῖα κατασκευάζεις κατὰ τὴν συνταγὴν 'Αρ. 4.

61. Cream of Parsnips Royal Croutons—Σοῦπα ἀπὸ Πάρσνιπς μὲ Κρουτόν.

Κατασκευάζεις τὴν σούπαν αὐτὴν κατὰ τὴν συνταγὴν 'Αρ.59, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι μεταχειρίζεσαι parsnips ἀντὶ turnips, καὶ βάζεις εἰς τὰ πιάτα ρόγιαλ κρουτόνς, κατὰ τὴν συνταγὴν 'Αρ. 1.

62. Cream of Celery Soup—Σοῦπα ἀπὸ Σέλινον.

Πάρε δύο γαλλόνια ζουμὶ ποῦ ἔχεις γιὰ σούπα καὶ βάλε το νὰ πάρῃ βράσην. Κόψε τρεῖς ρίζες σέλινο (ἀφοῦ ἀφαιρέσῃς τὰ φύλλα), εἰς πολὺ μικρὰ τεμάχια, ἢ πέρασέ τες ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ καὶ βάλε τα εἰς τὸ ζουμὶ νὰ βράσουν μιὰ ὥρα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον δέσε μὲ χυλὸν ὡς ἑξῆς: Εἰς ἕνα κουόρτερ γάλα ρίψε δύο κουταλιὲς ἀλεῦρι καὶ ἀνακάτεψε καλά, ρίψε το εἰς τὴν σούπαν καὶ ἄφησέ το νὰ πάρῃ μιὰ βράση, τράβηξέ την ἀπὸ τὴνφωτιὰ καὶ σερβίρησέ την μὲ κρουτόν.

63. Cream of Peas Soup—Σοῦπα ἀπὸ Μπιζέλια Πουρέ.

Παίρνεις ἕνα πάουντ μπιζέλια φρέσκα καὶ τὰ βράζεις καλά, κατόπιν τὰ περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητὸ σὲ μιὰ κατσαρόλα, προσθέτεις δύο γαλλόνια ζουμί, τὸ ἀφήνεις καὶ παίρνει βράσην, τὴν δένεις ὅπως συνήθως μὲ χυλὸν διὰ νὰ γείνῃ πηκτὴ (thick), καὶ σερβίρεις μὲ κρουτόν.

64. Cream of Cucumbers Soup—Σοῦπα ἀπὸ 'Αγγούρια.

Διὰ εἴκοσι πιάτα θὰ καθαρίσῃς τέσσαρα ἀγγουράκια καὶ τέσσαρα κρομμύδια, θὰ τὰ κόψῃς ψιλὰ καὶ θὰ τὰ ρίψῃς εἰς τὸ ζουμὶ ποῦ ἔχεις διὰ σούπαν. 'Αφοῦ βράσουν καὶ στραγγίσῃς τὸ ζουμὶ θὰ βάλῃς εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα κουόρτερ γάλα καὶ ὀλίγον ἀλεῦρι, θὰ τὸ ἀνακατέψῃς καλά, καὶ θὰ τὸ ρίψῃς εἰς τὴν σούπαν, νὰ βράσῃ ὀλίγον διὰ νὰ δέσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη τὴν σερβίρεις.

65. Potage Saint Germain—Σοῦπα Σὲν Ζερμέν.

Θὰ κάμῃς μίαν σούπαν ἀπὸ μπιζέλια ὅπως τῆς συνταγῆς 'Αρ. 63, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ὅταν θὰ βράσῃ θὰ προσθέσῃς ἕνα κόκκαλο ἀπὸ χοιρομῆρι (ham) νὰ βράσῃ μαζύ. Ὅταν λυώσουν τὰ μπιζέλια , βγάζεις τὸ κόκκαλο, δένεις τὴν σούπα καὶ τὴν σερβίρεις μὲ ψωμάκια κρουτὸν τῆς συνταγῆς 'Αρ. 2.

66. Tomatoes and Vermicelli Soup—Ντοματόσουπα Φιδέ.

Εἰς τὸ ζουμὶ ποῦ ἔχεις ἕτοιμο διὰ σούπα ρίπτεις δύο ψιλο-

κομμένα κρομμύδια, ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ἕνα κουτὶ τομάτα. Ἀφοῦ βράσουν ὀλίγον ρίψε τὸν φιδὲ (vermicelli) καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμο δέσε το μὲ χυλὸν (ροῦ) καὶ σερβίρησέ το.

67. Cream of Cauliflowers Soup—Σοῦπα ἀπὸ Κουνουπίδι.

Βράσε δύο κουνουπίδια. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα κόψε τα ψιλὰ καὶ βάλε τα εἰς δύο γαλλόνια ζουμὶ νὰ πάρουν βράση. Δέσε κατόπιν τὴν σούπαν ὡς ἑξῆς: Εἰς ἕνα κουόρτερ γάλα διάλυσε τρεῖς κουταλιὲς τῆς σούπας ἀλεῦρι, ἀναακάτεψε καλὰ ρίψε το εἰς τὴν σούπαν καὶ βάλε την εἰς τὴν φωτιὰ νὰ δέσῃ. Ὅταν τὴν καταιβάσῃς ἀπὸ τὴν φωτιὰ ρίψε ὀλίγον ἅλας, ὀλίγο μοσχοκάρυδο τριμμένο, καὶ σερβίρησέ την μὲ κρουτόν.

68. Potage Bretonne—Σοῦπα ἀλὰ Μπρετόν.

Βάλε νὰ βράσουν ἕνα πάουντ πατάτες, ἄλλα τόσα καρόττα καὶ ὀλίγο σέλινο. Ὅταν βράσουν λυῶσέ τα καὶ πρόσθεσε ζουμὶ διὰ εἴκοσι πιάτα καὶ δύο κουτιὰ φασόλια (baked beans), ἢ ἐὰν δὲν ἔχῃς τοῦ κουτιοῦ βράσε μόνος σου ὀλίγα ξερὰ φασόλια. Κόψε μέσα καὶ ὀλίγο μαϊντανό. Ἄφησε τὴν σούπαν νὰ πάρῃ μία βράση καὶ σερβίρησέ την.

69. Tomatoes and Corn Soup—Σοῦπα ἀπὸ Ντομάτα καὶ Καλαμπόκι.

Βάλε ζουμὶ διὰ τριάντα σοῦπες καὶ πρόσθεσε εἰς αὐτὸ δύο κουτιὰ τομάτα νὰ βράσῃ μισὴ ὥρα, κατόπιν βάλε δύο κουτιὰ καλαμπόκι (stewed corn) νὰ βράσουν μαζῢ ἐπὶ πέντε λεπτὰ ἀκόμη. Δέσε τὴν σούπαν μὲ ἕνα χυλὸν ὅπως συνήθως καὶ. σερβίρισε.

70. Potage a la Piemontaise—Σοῦπα ἀλὰ Πιεμοντέζ.

Παίρνεις ὀλίγο μπέϊκον (bacon) καὶ ὀλίγον λάχανον καὶ τὰ βάζεις νὰ βράσουν εἰς ἕνα δυνατὸ ζουμί. Ὅταν βράσουν τὰ βγάζεις ἀπὸ τὸ ζουμὶ καὶ τὰ περνᾷς ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κρέατος, καὶ ὅταν λυώσουν τὰ ρίχνεις πάλιν στὸ ζουμὶ καὶ μόλις πάρουν βράσῃ τὸ δένεις μὲ ἕνα χυλό. Ρίπτεις καὶ ὀλίγο γάλα ἀναλόγως τοῦ ποσοῦ τῆς σούπας καὶ σερβίρεις μὲ ὀλίγα κρουτόν.

71. Beef Soup a l' Anglaise—Σοῦπα Ἀγγλική.

Ἡ σούπα αὐτὴ γίνεται ἀπὸ διάφορα χόρτα (vegetables), καρόττα, σέλινο καὶ λάχανο, ὅλα ψιλοκομμένα, ὀλίγο φάρο, ἀναλόγως τοῦ ποσοῦ τῆς σούπας ποῦ θὰ κάμῃς. Προσθέτεις καὶ ὀλίγο κρέας βραστὸ ψιλοκομμένο. Ἀφοῦ βράσουν μὲ τὸ ἀνάλογον ζουμὶ δένεις τὴν σούπα μὲ ὀλίγο χυλὸ, ὄχι πολὺ σφικτή, καὶ τὴν σερβίρεις.

72. Potage Flotentin—Σοῦπα ἀλὰ Φλορεντέν.

Βάλε ἕνα σβέρκο τοῦ ἀρνιοῦ νὰ βράσῃ καὶ ὅταν κρυώσῃ βγάλε τὸ κρέας ἀπὸ τὰ κόκκαλα καὶ κόψε το ψιλὰ ὅπως εἰς τὴν σαλάτα ἀπὸ ὄρνιθα (chicken salad).Κόψε καὶ ἕνα κουτὶ Ἱσπανικὲς πιπεριὲς (spanish peppers) καὶ ἕνα κουτὶ μύτες σπαραγγιῶν. Ὅλα αὐτὰ ρίψε τα εἰς τὸ ζουμὶ ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σούπα βάλε καὶ πολὺ ὀλίγο ρύζι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιὰ ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτὰ τῆς ὥρας. Ἀνάλυσε ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ κρύο νερὸ κ αὶ δέσε τὴν σούπα, τράβηξέ την ἀπὸ τὴν φωτιὰ ρίψε ἕνα κουὸρτ γάλα καὶ σερβίρησε.

73. Easter Soup Greek Ssyle—Ἑλληνικὴ Λαμπριάτικη Σοῦπα.

Ἡ Λαμπριάτικη Ἑλληνικὴ σούπα, ἡ μαγειρίτσα, γίνεται κατὰ τὸν ἀκόλουθον τρόπον: Παίρνεις ἕνα ἀρνίσιο πλεμόνι καὶ τὴν καρδιὰ καὶ τὰ βάζεις νὰ πάρουν μιὰ βράση. Τὰ παίρνεις ἀπὸ τὸ ζουμὶ, τὰ ἀφήνεις νὰ κρυώσουν καὶ τὰ κόπτεις ψιλὰ-ψιλὰ, σὰν ἕνα φασόλι. Εἰς τὴν κατσαρόλα ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σούπα βάζεις ὀλίγο βούτυρο, κόπτεις ὀλίγα κρομμυδάκια φρέσκα (ἐὰν δὲν ἔχῃς βάλε ξηρά), τὰ μαραίνεις ὀλίγον, ρίπτεις μέσα τὸ πλεμόνι, τὸ γυρίζεις δύο βόλτες νὰ ἀνακατευθῇ καὶ ἔπειτα προσθέτεις τὸ ζουμὶ ἀπὸ τὸ πλεμόνι. Αὐτὴ ἡ σούπα θέλει ὀλίγο ἄνιθο, ἀλλὰ ἐὰν δὲν ἔχῃς βάλε ὀλίγο σέλινο καὶ ὀλίγο ρύζι νὰ βράσουν. Ὅταν βράσουν δέσε την μὲ ἕνα αὐγολέμονο ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι μιὰ κουταλιὰ ἀλεῦρι, ἕνα ποτῆρι νερὸ καὶ τέσσαρα αὐγὰ καὶ κτύπησε τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Στῦψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον λεμόνι καὶ ρίψε σιγὰ-σιγὰ ὀλίγη σούπα ἀνακατεύοντας συγχρόνως. Ἕνωσέ το ὅλο μαζὺ, τὸ δοκιμάζεις εἰς τὸ ἁλάτι καὶ σερβίρεις.

74. Thanksgiving Day's Soup—Σοῦπα τοῦ Θένκσγκιβιν.

Παίρνεις ζουμὶ ἀπὸ κότες καὶ ἀπὸ γάλους (turkeys). Παίρνεις τὰ ἐντόσθια τῶν γάλων τὰ ζεματᾷς καὶ τὰ κόβεις ψιλά, τὰ πλένεις καὶ τὰ ρίπτεις εἰς τὸ ζουμί. Προσθέτεις καὶ λίγο σέλινο καὶ ὅταν πλησιάσῃ νὰ βράσῃ ρίπτεις ὀλίγον ρύζι νὰ βράσῃ μαζύ. Ὅταν ἡ σούπα εἶναι ἕτοιμη τὴν δένεις μὲ ἕνα χυλὸ, προσθέτεις ὀλίγον γάλα καὶ σερβίρεις.

75. Soupe a la Romaine—Σοῦπα ἀλὰ Ρομέν.

Πάρε ὁ,τιδήποτε ζουμὶ ἔχῃς, πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα χονδρὰ μακαρόνια, ὀλίγο μπέϊκον (bacon), ἕνα κουτὶ τομάτα, ὀλίγη θρούμπη (thyme) καὶ ὀλίγη κόκκινη πιπεριὰ ἐὰν ἔχῃς.

Κανόνισέ την νὰ εἶναι μᾶλλον πηκτὴ ἡ σούπα καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμη σερβίρησε.

76. Soupe a la Chef de Cuisine—Σοῦπα τοῦ 'Αρχιμαγείρου.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ζουμὶ δυνατὸ διὰ δεκαπέντε πιάτα. Κόψε μισὸ πάουντ χρομμύδια ψιλοκομμένα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν καθὼς καὶ μία ρίζα σέλινο. Πρόσθεσε κατόπιν μισὸ φλυτζάνι ρύζι καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμον κόψε ψιλὰ ὀλίγον κρέας ἀρνίσιο ἀπὸ τὸ μέρος τοῦ σβέρκου βρασμένο. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μισὸ ποτῆρι νερὸ, 6 κροκκάδια, μία κουταλιὰ τῆς σούπας ἀλεῦρι, στῦψε ἕνα λεμόνι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ δέσε μὲ αὐτὸ τὴν σούπα, προσθέτοντες ἁλάτι καὶ πιπέρι.

77. Minestra Milanaise—Σοῦπα Μιλανέζ.

Διὰ νὰ κάμῃς τὴν σούπαν αὐτὴν ἑτοιμάζεις καρόττα ψιλοκομμένα, ρέβαις, τόρνιπς, χρομμύδια, σέλινον, ἀνάλογον τομάτα καὶ ζουμί. Βάλε ὅλα αὐτὰ νὰ βράσουν μαζύ, καὶ προτοῦ βράσουν καλὰ πρόσθεσε μερικὲς πατάτες ψιλοκομμένες, ὀλίγον ρύζι, ὀλίγα σπαγγέτα, ἅλας, πιπέρι καὶ ἀφοῦ βράσουν ὅλα μαζὺ καλὰ τὴν σερβίρεις.

78. Hanoverian Soup—Σοῦπα 'Ανοβεριανή.

Πάρε ὀλίγα ἐντόσθια ὀρνίθων βάλε τα νὰ πάρουν μιὰ βράση καὶ κόψε τα ψιλά. Κόψε ὀλίγες μπάμιες (okra) φρέσκες καὶ βάλε τες νὰ βράσουν μὲ τὰ ἐντόσθια, προσθέτοντας καὶ μία φοῦχτα ρύζι καὶ ὀλίγο σέλινο. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα δέσε τα μὲ ἕνα χυλὸ διὰ νὰ σφίξῃ ὀλίγον, πρόσθεσε ὀλίγη καραμέλα νὰ σκουρίνῃ ὀλίγον καὶ σερβίρισε.

79. Mulligatawney—'Ινδικὴ Σοῦπα.

Κόψε ἕνα πάουντ χρομμύδια ψιλά, σοτάρισέ τα νὰ μαραθοῦν εἰς τὴν κατσαρόλαν ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σούπα. Κόψε ὀλίγο ψαχνὸ βωδινὸ καὶ ὀλίγο κουνέλι (rabit), ἐὰν δὲν ἔχῃς βάλε ὀλίγη ὄρνιθα ψιλοκομμένη. Τὰ σοτάρεις καὶ αὐτὰ καὶ προσθέτεις ὀλίγο ἀλεῦρι, ὀλίγη σκόνη curry, δύο μῆλα ἄγουρα, τὰ ὁποῖα ξύνεις μὲ τὸν τρίφτη τοῦ τυριοῦ ἢ μὲ τὸ μαχαῖρι, καὶ ὀλίγη φλούδα λεμονιοῦ. 'Ανακάτευσέ τα καλὰ μὲ τὴν κουτάλα, πρόσθεσε ἀνάλογο ζουμὶ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιὰ μίαν ὥραν. Στῦψε κατόπιν μέσα ἕνα λεμόνι καὶ σερβίρησε μὲ ρύζι βρασμένο.

80. Barley Soup—Σοῦπα μὲ Φάρο.

Διὰ εἴκοσι πιάτα σούπα χρειάζεται ἕνα πάουντ φάρος (barley). Προτοῦ τὸν βάλῃς εἰς τὸ ζουμὶ πλῦνέ τον ὀλίγον καὶ βάλε τον νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιὰ, ἐπὶ δύο ὥρας ἀνακατεύων ἀπὸ

καιροῦ εἰς καιρὸν διὰ νὰ μὴ πιάσῃ. Ὅταν θὰ βράζῃ βάλε καὶ ὀλίγο σέλινο καὶ καρόττο. Ἐὰν δὲ θέλῃς ἡ σούπα νὰ γείνῃ πειὸ πλουσία πρόσθεσε ὀλίγο γάλα ὅταν θὰ εἶναι ἕτοιμη.

81. Vegetable Soup—Σοῦπα μὲ Λαχανικά.

Εἰς τὸ ζουμὶ τὸ ὁποῖον ἔχεις διὰ σούπα βάζεις ὀλίγο φάρο (barley) νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιὰ ἐπὶ δύο ὥρας. Ἐν τῷ μεταξὺ θὰ βάλῃς ἓν ἢ δύο κουτιὰ τομάτα (canned tomatoes) ἀναλόγως τῆς σούπας ποῦ θὰ κάμῃς. Ἔχεις ἑτοιμάσῃ ψιλοκομμένα καὶ βρασμένα ὀλίγα καρόττα, σέλινο, πατάτες, φρέσκα φασολάκια, τὰ ἑνώνεις μὲ τὸ φάρο καὶ μόλις πάρουν ὀλίγες βράσες τὴν σερβίρεις. Ἐὰν θέλῃς προσθέτεις ἕνα χυλὸ (ροῦ), δένεις τὴν σούπα καὶ σερβίρεις.

82. Okra and Tomato Soup—Σοῦπα μὲ Μπάμιες καὶ Τομάταν.

Παίρνεις ὀλίγες φρέσκες μπάμιες ἀναλόγως τῆς σούπας ποῦ θὰ κάμῃς, τὲς κόπτεις ψιλὰ καὶ τὲς ρίπτεις εἰς τὸ ζουμὶ ποῦ ἔχεις γιὰ σούπα. Πρόσθεσε δύο κουτιὰ τομάτα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μιὰ ὥρα. Πρόσθεσε ὀλίγο μαϊντανό. Κάμε ἕνα χυλὸν (ροῦ), δέσε τὴν σούπα ὄχι πολὺ σφικτὴ καὶ σερβίρησε. Ἐὰν δὲν ἔχῃς φρέσκες μπάμιες βάλε τοῦ κουτιοῦ.

83. Split Pea Soup—Σοῦπα μὲ Σπαζμένα Μπιζέλια.

Βάλε ἕνα πάουντ ξηρὰ μπιζέλια εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ κρύο νερὸ νὰ βράσουν καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμα πάρε ὅσον ζουμὶ θέλεις διὰ τὴν σούπαν σου. Κάμε ἕνα χυλὸν (ροῦ) καὶ δέσε τὴν σούπα καὶ εἰς κάθε πιάτο πρόσθεσε ὀλίγα ψωμάκια κρουτόν.

84. Bean Soup—Σοῦπα ἀπὸ Φασόλια.

Παίρνεις δύο πάουντ φασόλια ξηρὰ καὶ τὰ βάζεις νὰ βράσουν μὲ κρύο νερό. Μόλις πάρουν βράσῃ κόπτεις ὀλίγο σέλινο ὀλίγο κρομμύδι, καρόττο, ὀλίγη τομάτα, τὰ προσθέτεις εἰς τὰ φασόλια καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν καλά. Ἐὰν ὅταν βράσουν δὲν χυλώσουν κάμνεις ἕνα χυλὸν καὶ τὰ δένεις.

85. Rice and Tomato Soup—Σοῦπα μὲ Ρύζι καὶ Τομάτα.

Διὰ δεκαπέντε πιάτα σούπα ἀνοίγεις δύο κουτιὰ τομάτα (ἢ βάζεις καὶ φρέσκες ἐὰν θέλῃς), ὀλίγο σέλινο, δύο κρομμύδια, μία φλοῦδα λεμόνι καὶ ὀλίγη σάλτσα τομάτα ἐὰν ἔχῃς. Ὅταν βράσουν ὅλα αὐτὰ τὰ περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητό, δένεις τὸ ζουμὶ μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι, προσθέτεις ὀλίγο ρύζι βρασμένο καὶ σερβίρεις.

86. Potage a la Princesse—Σοῦπα Πριγκηπίσσης.

Πάρε ἕνα καλὸ ζουμὶ ὄρνιθος καὶ βάλε το νὰ βράση. Ἔχε ἕτοιμα βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα ἕνα πάουντ γλυκάδια (sweetbreads) καὶ ἄλλα τόσα κενέλια. (Ἴδε σχετικὴν παράγραφον εἰς τοὺς κιμάδες). Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα κουόρτερ γάλα, ἑπτὰ κροκκάδια αὐγῶν καὶ κτύπησέ τα καλὰ, πρόσθεσε ὀλίγον ἀλεῦρι. Ρίψε τὰ γλυκάδια καὶ τὰ κενέλια εἰς τὸ ζουμὶ νὰ πάρουν βράσην, κατόπιν ρίψε τὸν χυλὸν καὶ μόλις πάρῃ βράση καταίβασέ τον καὶ σερβίρησε.

87. Potage Imperial—Σοῦπα Αὐτοκρατορική.

Πάρε ἕνα καλὸ ζουμὶ ὄρνιθος. Βράσε ὀλίγα σέλινα καὶ κόψε τα ψιλὰ- ψιλὰ, πρόσθεσε ἕνα κουτὶ σπαράγγια ψιλοκομμένα καὶ ρίψε τα εἰς τὸ ζουμί. Δέσε τὴν σούπα μὲ ἕνα χυλὸν, ρίψε μπόλικο γάλα, ὀλίγην ψιλοκομμένην ὄρνιθα καὶ σερβίρησε.

88. Oxtail Soup English Style—Ἀγγλικὴ Σοῦπα μὲ Βωδινὲς Οὐρές.

Παίρνεις μερικὲς οὐρὲς βωδινὲς καὶ χωρίζεις εἰς τοὺς κόμβους, βάλε τες εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγα τόρνιπς, ὀλίγα καρόττα. σέλινο, ὀλίγο πάχος καὶ βάλε τα στὸν φοῦρνο διὰ νὰ κοκκινίσουν. Τὰ βάζεις εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ καλὸ ζουμὶ καὶ δύο ποτήρια κρασὶ Πὸρτ (port wine) καὶ τὰ ἀφίνεις νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα στραγγίζεις τὸ ζουμὶ, τὸ δένεις μὲ ὀλίγον χυλόν, προσθέτεις ὀλίγα μανιτάρια τὰ ἀνακατεύεις καὶ σερβίρεις, προσθέτοντας εἰς κάθε πιάτο ἀπὸ δύο κομμάτια οὐρᾶς.

89. Mock Turtle Soup—Χελωνόσουπα.

Βάλε εἰς ἕνα ταψὶ μερικὰ κόκκαλα ἀπὸ βιδέλο ἢ ἀρνὶ καὶ ὅ,τι ἄλλο ἔχεις, πρόσθεσε μερικὰ καρόττα, τόρνιψ, κρομμύδια, καὶ βάλε τα στὸν φοῦρνο νὰ κοκκινίσουν. Ἔχεις ἕτοιμο ζουμὶ ἀπὸ χελώνα, ἢ ἐν ἐλλείψει χελώνας ἀπὸ κεφάλι βιδελίσιο, ἀπὸ τὸ ὁποῖον γίνεται ἐπίσης ὡραία ἡ σούπα. Ὅταν κοκκινίσουν τὰ κόκκαλα τὰ βάζεις εἰς μίαν κατσαρόλαν, προσθέτεις τὸ ζουμὶ, διάφορα μυρωδικὰ, γαρύφαλλα, μπαχάρι, θυμάρι, ἕνα ποτῆρι ξύδι καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἀρκετὲς ὥρες. Ἐὰν θέλῃς ἠμπορεῖς νὰ τὰ ἑτοιμάσῃς ἀφ᾽ ἑσπέρας καὶ νὰ τὰ ἀφήσῃς νὰ βράζουν ὅλη νύχτα μὲ σιγανὴ φωτιά. Ὅταν βράσουν καλὰ τὰ περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητὸ, ἔχεις ἕτοιμο ξεκοκκαλιασμένο τὸ κεφαλάκι καὶ κομμένο μικρὰ τεμάχια, τὸ ρίπτεις εἰς τὸ ζουμὶ, τὸ δένεις μὲ χυλὸν καὶ σερβίρεις. Ἐὰν θέλῃς προσθέτεις τρία ποτηράκια κρασὶ Σέρυ (cherry wine), καὶ ὀλίγα κενέλια.

90. Potage Jackson—Σοῦπα Τζάκσον.
Βράσε καὶ λυῶσε μερικὲς πατάτες, ἀνακάτεψέ τες μὲ ζουμὶ, κόψε ὀλίγο βραστὸ ἀρνὶ ψιλοκομμένο, δέσε τὴν σούπα μὲ ὀλίγο χυλὸ, πρόσθεσε ὀλίγο γάλα καὶ σερβίρησε.

91. Bouillabaisse Marseillaise—Ψαρόσουπα Μαρσελιέζικη.
Βράσε πολλὰ καὶ διάφορα ψάρια σὲ μιὰ κατσαρόλα. Εἰς ἄλλην κατσαρόλαν σοτάρισε μερικὰ κρομμύδια ψιλοκομμένα μὲ λάδι. Μόλις μαραθοῦν, χύσε τὸ ζουμὶ ποῦ ἔχεις ἀπὸ τὰ ψάρια, πρόσθεσε ὀλίγο σέλινο ψιλοκομμένο, ὀλίγο μάραθο, τὸν ζωμὸν δύο λεμονιῶν, ὀλίγη ζαφορὰ ἢ ἐὰν δὲν ἔχῃς ὀλίγο χρῶμα αὐγοῦ (egg color) καὶ ὀλίγο ἀψέντι. Καθάρισε μερικὰ ἀπὸ τὰ ψάρια, κόψε τα πολὺ μικρὰ τεμάχια καὶ ρίψε τα εἰς τὸ ζουμί. Κάμε φριγανιὲς, τοποθέτησε μίαν εἰς ἕκαστο πιάτο, πρόσθεσε μιὰ φέτα ψάρι καὶ σερβίρησε τὸ ζουμί. Ἐὰν θέλῃς ἠμπορεῖς νὰ προσθέσῃς ὀλίγον ἀστακὸν ἢ μερικὲς γαρίδες.

92. Potage a la Andalouse—Σοῦπα Ἀνδαλουσίας.
Διὰ δύο γαλλόνια ζουμὶ πάρε ἕνα πάουντ κρομμύδια, ἄλλες τόσες τομάτες, δύο κομμάτια σέλινο, ἕνα κομματάκι κανέλα καὶ βάλε τα νὰ βράσουν ἐπὶ μίαν ὥραν. Κατόπιν στράγγισέ τα καὶ πέρασε τὰ χόρτα ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, ρίψε τα εἰς τὸ ζουμὶ δέσε τὴν σούπα μὲ ἕνα κουόρτερ γάλα καὶ τρεῖς κουταλιὲς ἀλεῦρι, ἄφησέ την νὰ πάρῃ μία βράση καὶ σερβίρησε.

93. Carolina Soup—Σοῦπα Καρολίνας.
Βράσε μὲ νερὸ δύο πάουντς πάρσνιψ (parsnips), ἕνα πάουντ κρομμύδια καὶ ἕνα πατάτες. Ὅταν βράσουν στράγγισέ τα καὶ λυῶσέ τα, ἕνωσέ τα μὲ δύο γαλλόνια ζουμὶ καὶ βάλε τα νὰ πάρουν βράση. Βάλε ὀλίγον ψιλοκομμένον βραστὸ ἀρνὶ καὶ ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ φιδὲ (vermicelli). Ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτὰ καὶ σερβίρισε.

94. Boston Clam Chowder—Κλὰμ Τσάουδερ Βοστωνέζικη.
Πάρε μισὸ γαλλόνι ἀχιβάδες (clams), κόψε τες ψιλὰ καὶ βάλε τες στὴν κατσαρόλα ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σούπα. Πρόσθεσε ζουμὶ ἀπὸ ψάρι, (ἐὰν δὲν ἔχῃς βάλε νερό), ὀλίγο κρομμύδι ψιλό, ἀρκετὲς πατάτες ψιλοκομμένες καὶ ὀλίγες φρέσκες πιπεριές. Πάρε ὀλίγο ἁλατισμένο χοιρινὸ (salted pork) κόψε το ψιλό, κοκκίνισέ το ὀλίγο εἰς τὸ τηγάνι, βάλε τα νὰ βράσουν ὅλα μαζύ, δέσε τὴν σούπα ὅπως συνήθως μὲ χυλὸ καὶ σερβίρησε.

95. Philadelphia Clam Chowder—Κλὰμ Τσάουδερ Φιλαδελφείας.
Αὐτὴ ἡ σούπα γίνεται ὅπως ἡ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι

θὰ βάλῃς ὀλίγην τομάτα διὰ νὰ γείνῃ κόκκινη, ὀλίγη θρούμπη καὶ ὀλίγη ρίγανη καὶ δύοσμο, καὶ δὲν θὰ τὴν δέσῃς μὲ χυλό.

95α. New York Clam Chowder—Κλὰμ Τσάουδερ Νέας Ὑόρκης.

Αὐτὴ ἡ σούπα κατασκευάζεται ὡς ἑξῆς: Λαμβάνεις ἑξῆντα ἀχιβάδες (κλὰμς) καὶ ἀφοῦ τὲς καθαρίσῃς καὶ τὲς πλύνεις διὰ νὰ φύγῃ ἡ ἄμμος τὲς βράζεις μισὴ ὥρα σὲ τρία γαλλόνια νερό. Κατόπιν τὲς στραγκᾶς καὶ εἰς τὸ ζουμὶ αὐτὸ προσθέτεις ἕνα πάουντ κρομμύδια ψιλοκομμένα, ὀλίγο σέλινο, ὀλίγον μαϊντανό, τρία πάουντς πατάτες κομμένες εἰς μικρὰ τετράγωνα κομματάκια, μισὸ γαλλόνι τομάτα περασμένη ἀπὸ τὸ τρυπητό. Ὅταν βράσουν καλὰ πρόσθεσε ὀλίγη ρίγανη, ὀλίγο δύοσμο ψιλοκομμένο καὶ τὲς ἀχιβάδες ψιλοκομμένες. Ἁλάτισε, ἄφησε νὰ βράσουν ἀκόμη ὀλίγον, πρόσθεσε ζωμὸν ἑνὸς λεμονίου καὶ σερβίρησε.

96. Clam Bouillon or Clam Broth—Ζωμὸς Ἀχιβάδων.

Πάρε φρέσκες ἀχιβάδες (clams), πλύνε τες καλὰ καὶ βράσέ τες ἐπὶ σαράντα λεπτά. Πέρασέ τες ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου τὸ ζουμί. Εἰς δώδεκα ἀδιχιβάδες χρειάζεται ἕνα γαλλόνι νερό. Πολλάκις σερβίρουν καὶ τὲς ἀχιβάδες μέσα στὸ ζουμί. Ὁ ζωμὸς αὐτὸς ὀνομάζεται καὶ clam broth.

97. Oyster Chowder Florida—Σοῦπα μὲ Στρείδια.

Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα τῆς σούπας τέσσαρα γαλλόνια νερὸ καὶ ἀρκετὴ τομάτα νὰ βράσουν. Πέρασε ἀπὸ τὴ μηχανὴ τοῦ κιμᾶ μία ρίζα σέλινο, ἕνα πάουντ κρομμύδια, δύο πάουντ πατάτες καὶ ρίψε τα εἰς τὸ νερὸ ποῦ βράζει. Πρόσθεσε ὀλίγο δύοσμο ψιλοκομμένο, ρίγανη, μισὸ γαλλόνι στρείδια κομμένα μὲ τὸ μαχαίρι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μισὴ ὥρα. Δέσε τὴν σούπα ὅπως συνήθως μὲ χυλὸ καὶ σερβίρησε.

98. Crab Gumbo Miami—Σοῦπα μὲ Κάβουρα.

Διὰ τρία γαλλόνια σούπα καθάρισε ὀκτὼ καβούρια καὶ κόψε τα ψιλά. Κάμε μιὰ σούπα ἀπὸ τομάτες κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 56, ρίψε μέσα τὰ καβούρια καὶ σερβίρησε.

99. Cream of Oysters—Σοῦπα ἀπὸ Στρείδια.

Πάρε ἕνα κουόρτερ στρείδια, στράγγισε τὸ ζουμί των σὲ μιὰ κατσαρόλα, κόψε τα ψιλὰ καὶ ρίψε τα εἰς τὸ ζουμί των. Πρόσθεσε μισὴ ρίζα σέλινο, τὴν ὁποίαν ἔχεις περάσῃ ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, ἕνα γαλλόνι νερό, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μισὴ ὥρα. Δέσε τὴ σούπα αὐτὴ μὲ ἕνα κουόρτερ γάλα καὶ δύο κουταλιὲς ἀλεῦρι καὶ σερβίρησέ την μὲ προφιτερὸλ (κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 4).

100. Cream of Clams—Σοῦπα ἀπὸ Ἀχιβάδες.

Ἑτοίμασέ την ὅπως τὴν ἀνωτέρω σούπα Ἀρ. 99, ἀλλ' ἀντὶ στρειδιῶν μεταχειρίσου ἀχιβάδες (clams).

101. Fish Chowder—Ψαρόσουπα.

Διάφορα περισσεύματα βραστοῦ ψαριοῦ, ψαροκόκκαλα, κεφάλια κλπ., ρίπτεις εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ βράσουν. Στράγγισε τὸ ζουμὶ, κόψε μέσα ψιλὸ σέλινο, κρομμυδάκια, ὀλίγες πατάτες, πρόσθεσε ὀλίγη τομάτα τοῦ κουτιοῦ καὶ βάλε τὸ ζουμὶ νὰ βράσῃ. Ὅσο ψάρι ὑπάρχει τὸ ξεκοκκαλίζεις, τὸ κόβεις μικρὰ κομματάκια, καὶ τὸ ρίπτεις εἰς τὸ ζουμὶ, μὲ λίγη θρούμπη (thyme). Ἀφοῦ βράσῃ ἐπὶ μισὴν ὥραν τὸ δένεις μὲ χυλὸν (ροῦ), στύβεις μέσα δύο λεμόνια, δοκιμάζεις καὶ σερβίρεις.

102. Boiled Fish Greek Style—Ἑλλ. Ψαρόσουπα μὲ Ψάρι.

Πλύνε, ἁλάτισε τὸ ψάρι, στῦψε ἐπάνω ἕνα λεμόνι καὶ ἄφησέ το νὰ σταθῇ ὀλίγον. Ἐν τῷ μεταξὺ βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ βράσουν ὀλίγα κρομμύδια, ὀλίγες πατάτες μικρὲς, καὶ ὀλίγο σέλινο, ὀλίγο λάδι. Ὅταν μισοβράσουν βάλε καὶ τὸ ψάρι νὰ βράσῃ ἕως εἴκοσι λεπτά. Κατόπιν βγάλε τὸ ψάρι δοκίμασε τὸ ζουμὶ νὰ εἶναι ὀλίγον ὑπόξυνον καὶ σερβίρησε.

103. Boiled Fish a l'Orientale-Ψάρι Βραστὸ ἀλὰ Λεβαντίνα.

Ἡ ψαρόσουπα αὐτὴ γίνεται ὅπως καὶ ἡ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὰ κρομμύδια θὰ τὰ κόψῃς φέτες καὶ θὰ προσθέσῃς καὶ ὀλίγη τομάτα. Ὅταν δὲ θὰ εἶναι ἕτοιμο τὸ ζουμὶ θὰ τὸ δέσῃς μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι.

104. Greek Fish Soup—Ἑλληνικὴ Ψαρόσουπα.

Πλύνεις καὶ ἁλατίζεις τὸ ψάρι καὶ τὸ ἀφήνεις ὀλίγη ὥρα. Κόβεις εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγα κρομμύδια, σέλινο, βάζεις ὀλίγο λάδι καὶ τὰ σοτέρνεις ὀλίγο νὰ μαραθοῦν, ἐνόσῳ δὲ τὰ ἀνακατεύεις ρίπτεις καὶ ὀλίγον ἀλεῦρι. Τὰ βάζεις ἔπειτα νὰ βράσουν ἕως μισὴ ὥρα, ρίπτεις τὸ ψάρι καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἀκόμη εἴκοσι λεπτά. Βγάζεις κατόπιν τὸ ψάρι, ρίπτεις ὀλίγον ρύζι νὰ βράσῃ καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμη ἡ σούπα τὴν δένεις μὲ αὐγολέμονον, τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις ὡς ἑξῆς: Σπάζεις εἰς ἕνα κατσαρολάκι τρία αὐγὰ, τὰ κτυπᾷς καὶ προσθέτεις ἕνα λεμόνι, ἀνακατεύοντας προσεκτικῶς διὰ νὰ μὴ κόψῃ τὸ αὐγὸ, προσθέτεις ὀλίγο ζουμὶ ἀπὸ τὴν σούπα, ἐνῷ ἐξακολουθῇς νὰ ἀνακατεύῃς, ρίπτεις τὸ αὐγολέμονο αὐτὸ στὴ σούπα, ἐνῷ εἶναι ἀκόμη στὴ φωτιὰ, τὴν καταιβάζεις καὶ σερβίρεις.

105. Florida Soup—Σοῦπα Φλωρίδος.

Ἑτοίμασε μία σούπα-τομάτα (tomato soup), βάλε ὀλίγο καλαμπόκι τοῦ κουτιοῦ, ὀλίγες πράσινες πιπεριὲς ψιλοκομμένες καὶ τὸ ἀνάλογον ψαχνὸ καβούρων (crab meat).

106. Bisque of Lobster—Σοῦπα μὲ Ἀστακόν.

Ἡ σούπα αὐτὴ γίνεται ὡς ἑξῆς: Κάμε μία τοματόσουπα κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 56, διὰ εἴκοσι πιάτα, κόψε δύο βρασμένους ἀστακοὺς εἰς ψιλὰ τεμάχια, ἕνωσέ τα μὲ τὴν σούπα καὶ ἄφησέ τα νὰ πάρουν μιὰ βράσην. Ρερβίρησέ την προσθέτοντας ὀλίγα προφιτερὸλ εἰς κάθε πιάτο. Τὴν συνταγὴν διὰ προφιτερὸλ εὑρίσκεις εἰς τὰ κιμαρικά.

107. Bisque of Shrimps—Σοῦπα μὲ Γαρῖδες.

Ἡ σούπα αὐτὴ κατασκευάζεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω, μόνον ἀντὶ ἀστακῶν χρησιμοποιεῖς βρασμένες καὶ καθαρισμένες γαρίδες.

108. Bisque of Crabmeat—Σοῦπα μὲ Ψαχνὸ Καβούρων.

Ἡ σούπα αὐτὴ κατασκευάζεται κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 106, ἀλλ' ἀντὶ ἀστακοῦ χρησιμοποιεῖς ψαχνὸ καβούρων (crab meat).

109. Bisque of Crawfish—Σοῦπα μὲ Καραβίδες.

Ἡ σούπα αὐτὴ κατασκευάζεται κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 106, ἀλλ' ἀντὶ ἀστακοῦ μεταχειρίζεσαι καραβίδας (crawfish).

110. Bisque of Chicken Duchesse-Σοῦπα Μπὶσκ μὲ Κόττα.

Ἑτοίμασε τὴν σούπα αὐτὴν ὡς τὰς ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι εἰς αὐτὴν θὰ προσθέσῃς ψαχνὸν βρασμένης ὄρνιθος περασμένον ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ τὴν ψιλή. Ὅταν θὰ εἶναι ἕτοιμη ἡ σούπα σερβίρεις μὲ ὀλίγες πατάτες ἀλὰ ντουσές, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

111. Bisque of Mutton Profiterols—Σοῦπα Μπὶσκ μὲ Πρόβειον κρέας.

Ἡ σούπα αὐτὴ γινεται κατα την συνταγὴν Ἀρ. 106 , ἀλλ' ἀντὶ ἀστακοῦ χρησιμοποιεῖς βρασμένο κρέας πρόβειον καὶ ψιλοκομμένο καὶ σερβίρεις μὲ προφιτερόλ, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων εὑρίσκεις εἰς τὴν συνταγὴν Ἀρ. 4.

112. Bisque of Veal Royal—Σοῦπα Μπὶσκ μὲ Βιδέλο.

Ἡ σούπα αὐτὴ κατασκευάζεται ὡς ἡ τῆς συνταγῆς Ἀρ. 106, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ ἀστακοῦ μεταχειρίζεσαι βραστὸ κρέας βιδελίσιο ψιλοκομμένο καὶ προσθέτεις καὶ ὀλίγα ρόγιαλ κρουτὸν εἰς κάθε πιάτο.

113. Onion Soup Gratinee—Κρομμυδόσουπα ἀλὰ Γκρατέν.

Τηγάνισε ὀλίγα κρομμύδια καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ μιὰ τοματόσουπα ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά. Ὅταν βράσουν σερβίρησέ τα εἰς τὰ εἰδικὰ πιάτα τοῦ «γκρατέν». Βάλε ἐπάνω σὲ κάθε πιάτο μία φρυγανιά, ξύσε ὀλίγο τυρὶ (sweet chease) ἀπὸ πάνω καὶ βάλε τὰ πιάτα εἰς τὸ φοῦρνο νὰ κοκκινήσῃ ὀλίγον τὸ τυρί, ὅπως κάμνεις διὰ τὰ φαγητὰ au gratin.

114. Soup a la Jardiniere—Σοῦπα μὲ διάφορα Χορταρικά.

Πάρε ὀλίγες φρέσκες τομάτες, φασολάκια, σπαράγγια, κολοκυθάκια, μπιζέλια, κόψε τα ὄχι πολὺ ψιλά, βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ζουμὶ καὶ ὅταν βράσουν δέσε τα μὲ χυλὸ καὶ σερβίρησε.

115. Nelson Soup—Σοῦπα Νέλσων.

Ἑτοίμασε μία τοματόσουπα, πρόσθεσε ὀλίγο φιδὲ, ὀλίγα ψιλοκομμένα ἐντόσθια ὀρνίθων (chicken giblets), ὀλίγο μαϊτανό, ἅλας, πιπέρι, βράσε τα ὅλα μαζὺ καὶ σερβίρισε.

116. Savoy Soup—Σοῦπα Σαβοΐας.

Πάρε ὀλίγα μυαλὰ, ὀλίγην ψιλοκομμένην ὄρνιθα, ὀλίγο χοιρομοῖρι (ham) καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ζουμὶ ὄρνιθος. Ἑτοίμασε ἕνα ἀραιὸν χυλὸν, πρόσθεσε ὀλίγα κροκκάδια αὐγῶν καὶ δέσε τὴ σούπα. Ὅταν σερβίρῃς βάλε καὶ ὀλίγα κρουτόν σουφλέ.

117. Green Turtle Soup, clear—Χελωνόσουπα.

Πάρε τὸ κρέας μιᾶς χελώνης, πλῦνέ το καλὰ καὶ βάλε το νὰ βράσῃ εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ἀνάλογον νερὸ ἢ ζουμὶ κρέατος, πρόσθεσσε δύο κρομμύδια, δύο καρόττα, σέλινο, δύο φρέσκες πιπεριές, ὀλίγα γαρύφαλα (cloves) καὶ πολὺ ὀλίγον πιπέρι «καγιὲν», καὶ ἄφησέ τα νὰ σιγοβράσουν ἐπὶ δύο ὥρας. Κατόπιν στραγγίζεις τὴν σούπα ἀπὸ τὸ πανὶ τὸ ὁποῖον ἔχεις πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον, προσθέτεις ἕνα ποτῆρι κρασιοῦ Μαδέρας, καὶ σερεβίρεις προσθέτων τέσσαρα μικρὰ κομματάκια χελώνης σὲ κάθπιάτο.

118. Lobster Soup a l' Anglaise—Ἀγγλικὴ Σοῦπα ἀπὸ Ἀστακόν.

Πάρε ἕνα ψαρόζουμο πέρασέ το ἀπὸ τὸ τραπητό, καὶ βάλε το νὰ βράσῃ μὲ διάφορα χόρτα καθὼς καὶ με τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τὰ πόδια καὶ τὸ κεφάλι τοῦ ἀστακοῦ, τὰ ὁποῖα κόπτεις Ὅταν βράσουν ἔχεις ἕτοιμον ἕνα χυλὸν ἀπὸ δύο ποτήρια νερό, δύο κουταλιὲς ἀλεῦρι καὶ τέσσαρα κροκάδια, μὲ τὸν ὁποῖον δένεις τὴν σούπα καὶ σερβίρεις μὲ κρουτόν.

119. Hiwatha Soup—Σοῦπα Χαϊαγουάθα.

Βάλε νὰ βράσουν μὲ ζουμὶ ὀλίγη τομάτα τοῦ κουτιοῦ, ψιλοκομμένες πατάτες, ὀλίγα μπιζέλια καὶ καλαμπόκι τοῦ κουτιοῦ, δέσε τὴ σούπα μὲ τὸν χυλὸν κὶ σερβίρισε.

120. Byron Soup—Σοῦπα Βύρωνος.

Διὰ δέκα πιάτα σούπα, βράζεις μία ὄρνιθα μὲ ὀλίγα ψιλο κομμένα κρομμύδια, καὶ ὅταν βράση τὴν ξεκοκκαλιάζεις, τὴν κόπτεις ψιλὴ-ψιλὴ καὶ τὴν ρίπτεις εἰς τὸ ζουμὶ, εἰς τὸ ὁποῖον στίβεις καὶ ἕνα λεμόνι. Ὅταν θὰ σερβίρῃς βάζεις καὶ εἰς κάθε πιάτο ἀπὸ τὰ ντολμαδάκια ἀπὸ λάχανο δύο, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων εὑρίσκεις εἰς τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς κιμάδες.

121. Special Soup—Εἰδικὴ Σοῦπα.

Βράσε μίαν ὄρνιθα καὶ ἕνα κομμάτι σπάλα (πλάτη) ἀρνίσια μὲ τὰ συνηθισμένα χόρτα. Ὅταν βράσουν ξεκοκκαλιάζεις τὴν ὄρνιθα, τὴν κόβεις ψιλὰ τεμάχια, προσθέτεις ἓξ lamb-fries ψιλοκομμένα, ὀλίγα σπαράγγια. Κάμνεις ἕνα αὐγολέμονον ὡς ἑξῆς: Ἀναλύεις μία κουταλιὰ ἀμυλόκολλα (corn-starsh) εἰς ἕνα ποτῆρι νερό, προσθέτεις ἓξ κροκκάδια καλὰ κτυπημένα, στύβεις ἕνα λεμόνι καὶ τὰ κτυπᾷς καλά. Δένεις μὲ αὐτὸ τὴν σούπα καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμη τρίβεις ὀλίγο μοσχοκάρυδο καὶ σερβίρεις μὲ κρουτόν. Αὐτὴ ἡ σούπα εἶναι διὰ 15 πιάτα.

122. Potage Milanaise—Σοῦπα Μιλανέζ.

Πάρε ζουμὶ διὰ εἴκοσι πιάτα καὶ βάλε το νὰ πάρῃ βράση ρίψε μέσα μισὸ πάουντ ψιλοκομμένα μακαρονάκια καὶ μισὸ πάουντ χοιρομῆρι (ham) καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μισὴ ὥρα, πρόσθεσε ἕνα μικρὸ κουτὶ ξηρὰ φασόλια (baked beans), κόψε ἕνα μυαλὸ βωδινὸ ψιλὰ-ψιλὰ, ἁλάτι, πιπέρι, θρούμπη, χρωμάτισέ την μὲ χρῶμα αὐγοῦ (egg color) καὶ σερβίρησε.

123. Averoff Soup—Σοῦπα Ἀβέρωφ.

Διὰ δύ ο γαλλόνια σούπα πάρε ἕνα κεφάλι μοσχαρίσιο, βράσε καὶ στράγγισέ το. Κόψε τὰ ψαχνὰ τοῦ κεφαλιοῦ εἰς μικρὰ τεμάχία, πάρε ὀλίγες ἀγγινάρες ψιλοκομμένες, μόνον τὸ κάτω μέρος ὄχι τὰ φύλλα, ρίψε τα εἰς τὸ ζουμὶ καὶ δέσε τὴ σούπα μὲ ἕνα αὐγολέμονον ὡς ἑξῆς: Ἀνάλυσε δὺο κουταλιὲς ἀλεῦρι, εἰς ὀλίγο νερὸ, κτύπησε ὀκτὼ κροκάδια αὐγῶν καὶ ἕνωσέ τα εἰς τ ν χυλόν, στῦψε ἕνα λεμόνι καὶ ρίψε τα εἰς τὴν σούπα ἀνακατεύοντας ὀλίγον κατ' ὀλίγον. Πρόσθεσε καὶ ὀλίγο φάρο βρασμένο καὶ σερβίρησε.

124. Oriental Soup—Σοῦπα Ἀνατολική.

Βράσε ἕνα σβέρχον τοῦ ἀρνιοῦ, ξεκοκκάλισέ τον, κόψε τον ψιλὰ καὶ ρίψε τον εἰς τὸ ζουμί. Κόψε ἐπίσης ὀλίγα φρέσκα κρομμυδάκια, ἄνηθο καὶ ἄφισέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη ἡ σούπα στῦψε ἕνα λεμόνι σερβίρισε προσθέτοντας ἀπὸ δύο μικρὰ γιουβρελάκια εἰς κάθε πιάτο. Διὰ τὰ γιουβρελάκια ἰδὲ σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς κιμάδες.

125. Soupe a la Belle Femme-Σοῦπα τῆς Ὡραίας Γυναικός.

Κάμε μία σούπα ἀπὸ σέλινο κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 62 διὰ εἴκοσι πιάτα. Δέσε την μὲ χυλὸν ἀπὸ γάλα, ἀλεῦρι καὶ κροκάδια, καὶ σερβίρησέ την μὲ κενέλια. Διὰ τὰ κενέλια ἰδὲ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς κιμάδες.

126. Lafayette Soup—Σοῦπα Λαφαγιέτ.

Βράσε δύο φραγκόκοττες, ὅταν βράσουν ξεκοκκάλιασέ τες καὶ κόψε τες ψιλά, καθὼς καὶ λίγο ἄσπρο σέλινο καὶ βάλε τα εἰς τὸ ζουμὶ νὰ βράσουν ἐπὶ μισὴ ὥρα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα δέσε τὴν σούπα μὲ ἕνα χυλὸν καμωμένον μὲ δύο κουταλιὲς τῆς σούπας ἀλεῦρι, ἕνα κουόρτερ γάλα καὶ 6 κροκάδια. Τράβηξέ την ἀμέσως ἀπὸ τὴν φωτιά, κόψε ψιλὰ 4 αὐγὰ βρασμένα, δύο κόκκινες πιπεριές, ρίψε τα εἰς τὴν σούπα καὶ σερβίρισε.

127. Soupe a la Russe—Σοῦπα Ρωσσική.

Πάρε ζουμὶ βωδινό, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο λάχανο, κρομμύδια, κόκκινες πιπεριές, καρόττα, ἄνηθο, ὀλίγο κόκκινο πιπέρι (paprica) καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Ὅταν θὰ εἶναι ἕτοιμα κόψε ὀλίγο βραστὸ βωδινὸ εἰς μικρὰ κομματάκια, δέσε τὴ σούπα ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισε.

128. Potage Parmentier—Σοῦπα Παρμαντιέ.

Διὰ εἴκοσι πιάτα σούπας θὰ βράσῃς δύο πάουντ πατάτες, θὰ τὲς κάμῃς πουρὲ καὶ θὰ τὲς βάλῃς νὰ βράσουν ὀλίγον μὲ ἀνάλογον ζουμί, κατόπιν κάμνεις ἕνα χυλὸν ἀπὸ ἕνα κουόρτερ γάλα δύο κουταλιὲς τῆς σούπας ἀλεῦρι, δένεις τὴν σούπα καὶ ξύνεις ὀλίγον μοσχοκάρυδο καὶ σερβίρεις μὲ πατάτες ἀλὰ Ντουσὲς κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

129. Green Corn Soup—Σοῦπα μὲ Καλαμπόκι.

Πάρε ὅσο ζουμὶ χρειάζεσαι, κόψε μέσα ἕνα κρομμύδι ψιλὸ καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ ἐπὶ μισὴ ὥρα, κόψε κατόπιν ὀλίγο μαϊτανὸ καὶ πρόσθεσε ἀνάλογο καλαμπόκι τοῦ κουτιοῦ. Ἀφοῦ πάρῃ βράση δένεις τὴ σούπα μὲ ὀλίγο χυλὸ ὅπως συνήθως, τὴν τραβᾷς ἀπὸ τὴ φωτιά, ρίπτεις ὀλίγο γάλα καὶ σερβίρεις.

130. Washington Cream Soup—Σοῦπα Γουάσιγκτων.

Διὰ εἴκοσι πιάτα σούπας, παίρνεις ἕνα κουτὶ σπαράγγια μύτες (asparagus tips) καὶ δύο μυαλὰ βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα. Ἔχεις εἰς τὴν φωτιὰ νὰ βράζῃ ἕνα καλὸ ζουμὶ ὄρνιθος, τὰ ρίπτεις μέσα, τὰ ἀφήνεις νὰ πάρουν μιὰ βράση καὶ δένεις τὴ σούπα μὲ ἕνα χυλὸ ἀπὸ ἕνα κουόρτερ γάλα, πέντε κροκάδια καὶ δύο κουταλιὲς ἀλεῦρι. Τραβᾶς τὴ σούπα ἀπὸ τὴ φωτιά, προσθέτεις ὀλίγο βρασμένο φάρο (barley), τρίβεις ὀλίγο μοσχοκάρυδο καὶ σερβίρεις.

131. Harem Soup—Σοῦπα Χαρεμίου.

Κάμε μία κρέμα ἀπὸ κρομμύδια ὡς ἑξῆς: Βράσε δύο πάουντς κρομμύδια μὲ ἀρκετὸ νερό, ὅταν βράσουν λυῶσέ τα καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰν μὲ ἕνα γαλλόνι ζουμί, κάμε ἕνα χυλὸ καὶ δέσε τὴ σούπα. Τράβηξέ την ἀπὸ τὴν φωτιά, πρόσθεσε δύο μυαλὰ βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα, ὀλίγα σπαράγγια, ὀλίγο φρέσκο βούτυρο, καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγα κρουτὸν ρουαγιάλ.

132. Trocadero Soup—Σοῦπα Τροκαδέρο.

Ἑτοίμασε μία σούπα ντομάτας κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 56, πρόσθεσε ὀλίγες πιπεριὲς κόκκινες ψιλοκομμένες, ὀλίγο χοιρομῆρι (ham), ὀλίγο φιδέ, ὀλίγα μπιζέλια, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρησε.

133. Athenian Soup—Ἀθηναϊκὴ Σοῦπα.

Δι' εἴκοσι πιάτα σούπας βράσε δύο κεφαλάκια. Ὅταν θὰ εἶναι ἕτοιμα βγάλε τα ἀπὸ τὸ ζουμὶ καὶ ρίψε ὀλίγη πάστα νὰ βράσῃ. Δέσε τὴ σούπα μὲ ἕνα αὐγολέμονον ὡς ἑξῆς: βάλε ἕνα ποτῆρι νερὸ εἰς ἕνα κατσαρολάκι, μιὰ κουταλιὰ ἀλεῦρι καὶ 4 αὐγά, κτύπησέ τα καλά, στῦψε ἕνα λεμόνι καὶ κτύπησέ τα ἀκόμη ὀλίγον, ρίψε τα εἰς τὴν σούπα ἐνόσῳ εἶναι εἰς τὴν φωτιά, πρόσθεσε τὰ κεφαλάκια,τὰ ὁποῖα ἔχεις ξεκοκαλιασμένα καὶ ψιλοκομμένα καὶ σερβίρισε.

134. Soupe a la turque—Τουρκικὴ Σοῦπα.

Βράσε μία σπάλα ἀρνίσια , ὅταν εἶναι ἕτοιμη κόψε την μικρὰ κομμάτια καὶ ἕνωσέ την μὲ τὸ ζουμί, κόψε ὀλίγα φρέσκα κρομμυδάκια, ἄνηθο, βάλε ὀλίγο ρύζι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ 25 λεπτά. Δέσε την μὲ αὐγολέμονον ὅπως τὴν ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε.

135. English Mutton Soup—Ἀγγλικὴ Σοῦπα.

Βράσε ἕνα σβέρκον τοῦ ἀρνιοῦ μὲ ὀλίγον φάρο (barley), ὀλίγα ψιλοκομμένα καρόττα καὶ σέλινα. Ὅταν βράσῃ τὸ κρέας πάρε

το ἀπὸ τὸ ζουμὶ, ξεκοκκάλισέ το καὶ κόψε το ψιλὰ καὶ ρίψε το πάλιν μέσα, πρόσθεσε ὀλίγον γάλα καὶ σερβίρισε

136. Pennsylvania Soup—Σοῦπα Πενσυλβανίας.

Ἑτοίμασε μία σούπα τομάτας, φρέσκο καλαμπόκι, χοιρομῆρι ψιλοκομμένο καὶ ὀλίγο ρύζι, βράσε τα ὅλα μαζὺ καὶ σερβίρισε.

137. Potage Bristol—Σοῦπα Μπριστόλ.

Κάμε μία σούπα φάρο (barley), πρόσθεσε ἕνα κομματάκι κρέας βωδινὸ βρασμένο, ὀλίγα λάχανα καὶ καρόττα ψιλοκομμένα, ὅναν βράσουν πρόσθεσε ὀλίγο γάλα καὶ σερβίρισε.

138. Genoese Soup—Σοῦπα Γενοβέζικη.

Κάμε μία σούπα ἀπὸ πουρὲ πατάτες, καρόττο, σέλινο, δέσε την μὲ ὀλίγον χυλὸν καὶ σερβίρισέ την μὲ ὀλίγα μικρὰ «ντουσὲς» (duchesse) εἰς κάθε πιάτο. Τὰ ντουσὲς αὐτὰ γίνονται ὡς ἑξῆς: βράζεις δύο πατάτες καὶ τὲς λυώνεις, προσθέτεις ἕνα αὐγό, ὀλίγο μαϊτανό, ψιλοκομμένο, ὀλίγο ἅλας, τὰ πλάθεις μακρουλὰ καὶ χονδρὰ ὡς ἕνα δάκτυλο, τὰ κόπτεις μικρὰ ὡς ἕνα φουντοῦκι καὶ τὰ τηγανίζεις εἰς λαρδὶ δυνατό. Ἐὰν ὁ πουρὲς εἶναι τρυφερὸς καὶ δὲν πλάθεται προσθέτεις ὀλίγο ἀλεῦρι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'.

ΣΑΛΤΣΑΙ ΔΙΑΦΟΡΟΙ

Καὶ εἰς ὅλας ἐν γένει τὰς μαγειρικὰς, ἀλλὰ ἰδίως εἰς τὴν Ἀμερικανικὴν, ἀποδίδεται μεγάλη σπουδαιότης εἰς τὰς σάλτσας, τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων περιγράφομεν ὅσον τὸ δυνατὸν λεπτομερῶς,περιλαβόντες ὅλα τὰ κοινῶς ἐν χρήσει εἰς τὰ Ἀμερικανικὰ Ξενοδοχεῖα, τόσον τὰ πρώτης τάξεως, ὅσον καὶ εἰς τὰ λαϊκὰ, εἴδη σαλτσῶν.

Εἰς τοὺς συναδέλφους συνιστῶμεν ἰδιαιτέρως νὰ προσέξωσιν εἰς τὴν ἐκμάθησιν τῆς κατασκευῆς τῆς Ἱσπανικῆς σάλτσας, τὴν ὁποίαν περιγράφομεν κατὰ δύο διαφόρους τρόπους εἰς τὰ κάτωθι πρώτας συνταγὰς, διότι ἡ σάλτσα αὐτὴ χρησιμεύει ὡς βάσις διὰ τὴν κατασκευὴν πολλῶν ἄλλων σαλτσῶν.

139. Sauce Espagnole—Σάλτσα Ἱσπανική.

Πάρε διάφορα κόκκαλα ἀπὸ ἀρνὶ,ἀπὸ βιδέλο καὶ ἀπὸ χοιρινό, κόψε ὀλίγα κρομμύδια, καρόττα, σέλινο καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο νὰ κοκκινίσουν. Βάλε τα κατόπιν εἰς μίαν κατσαρόλαν καὶ πρόσθεσε ζουμὶ ἀδύνατον, διάφορα μυρωδικὰ, γαρύφαλλα, κανέλα, δάφνη, θρούμπη, ὀλίγη τομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ, κανένα κόκκαλο ἀπὸ χοιρομῆρι (ham) καὶ κανένα πετσὶ ἀπὸ μπέϊκον (bacon) καὶ ἄφησέ τα νὰ σιγοβράσουν ἐπὶ δύο περίπου ὥρας. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο τὸ ζουμὶ δέσε το μὲ ὀλίγον ἀλεῦρι, ἄφησέ το νὰ βράσῃ ὀλίγον, τράβηξέ το ἀπὸ τὴ φωτιὰ, στράγγισέ το ἀπὸ πανὶ καθαρὸ καὶ μεταχειρήσου. Ἐὰν ἡ σάλτσα δὲν ἔχει σκοῦρο χρῶμα, χρωμάτισε την μὲ καραμέλα (καμένην ζάχαρη).

140. Spanish Sauce—Σάλτσα Ἱσπανική.

Ἡ Ἱσπανικὴ σάλτσα κατασκευάζεται καὶ κατ'ἄλλον τρόπον ὡς ἑξῆς:

Ὅταν ἑτοιμάσετε τὸν γενικόν σας ζωμὸν (στὸκ σοὺπ), καὶ τὸν στραγγίσετε ἀπὸ τὰ κόκκαλα, βάζετε τὰ κόκκαλα αὐτὰ νὰ βράσουν ἐκ νέου μὲ νερὸ εἰς τὴν ἄκραν τῆς φωτιᾶς ἐπὶ ἀρκετὴν ὥραν, καὶ κατόπιν στραγγίζετε τὸ ζωμὶ αὐτὸ εἰς τὴν κατσαρόλαν τῆς σάλτσας. Ἐν τῷ μεταξὺ κόβετε τέσσαρα κρομμύδια στὴ μέση, καὶ ἀφοῦ τὰ ψήσετε εἰς τὴν στόφα, τὰ ρίπτετε εἰς τὸ ζουμὶ εἰς

τὸ ὁποῖον προσθέτετε καὶ ὅτι δήποτε χόρτα ἔχετε πρόχειρα, μυρωδικά, τομάτα, καὶ ὅταν βράσῃ καλὰ τὴν δένετε μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι τὴν ἀφήνετε νὰ βράσῃ ἀκόμη ὀλίγον, τὴν στραγγίζετε ἀπὸ ἕνα καθαρὸν πανὶ, καὶ ἐὰν ἔχῃ ἀνάγκην τὴν χρωματίζετε μὲ καραμέλαν.

141. Demi Glacee (Zus)—Ζωμὸς Ψητοῦ.

Ἡ σάλτσα αὐτὴ εἶναι τὸ ζουμί, τὸ ὁποῖον ἐκχύνεται ἀπὸ τὸ ροσμπὶφ καὶ ἀπὸ τὰ ἄλλα ψητά. Ἐάν, ὅταν ἀποσύρῃς τὸ ψητὸν ἀπὸ τὸν φοῦρνο, τὸ ζουμὶ δὲν ἔχει ἀρκετὸ σκοῦρο χρῶμα, βάζεις τὸ ταψὶ εἰς τὴν φωτιὰ νὰ χωνεύσῃ τὸ ζουμὶ ἕως ὅτου σκουράνῃ. Τότε ἀφαιρεῖς τὸ πάχος, προσθέτεις δύο κουταλιὲς καθαρὸ ζουμί, καὶ ἀφοῦ βράσῃ ἐπὶ πέντε λεπτὰ τὸ στραγγίζεις καὶ τὸ μεταχειρίζεσαι. Τὸ ζουμὶ αὐτὸ χρησιμοποιεῖται ἄνευ ἐξαιρέσεως ὡς σάλτσα εἰς τὰ ὀλιγοψημένα (rear) ροσμπίφ.

142. Mayonnaise Sauce—Μαγιονέζα.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην δύο κουταλιὲς τῆς σούπας μουστάρδα σκόνη καὶ ὀλίγο ἁλάτι. Πρόσθεσε μισὸ ποτῆρι ξύδι καὶ ζωμὸν ἑνὸς λεμονιοῦ, καὶ ἀνακάτεψε καλὰ ἕως νὰ διαλυθῇ ἡ μουστάρδα. Κατόπιν πρόσθεσε τὰ κροκάδια πέντε αὐγῶν καὶ κτύπησε τὸ μῖγμα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Ἐνόσῳ κτυπᾷς τὰ αὐγὰ ρίπτεις ὀλίγον κατ' ὀλίγον μισὸ γαλλόνι λάδι καλῆς ποιότητος. Ἐὰν ἰδῇς ὅτι εἶναι πολὺ πηκτὴ πρόσεθεσε ἕνα δάκτυλο νερὸ καὶ ἕνα δάκτυλο ξῦδι, καὶ δοκίμασέ την νὰ εἶναι καλὴ εἰς τὸ ἁλάτι. Ὅταν τελειώσῃς βάλε την εἰς πήλινο δοχεῖον καὶ φύλαξέ την εἰς τὴν παγωνιέραν διὰ νὰ τὴν μεταχειρίζεσαι ὁσάκις τὴν χρειάζεσαι.

143. Tartar Sauce—Σάλτσα Ταρτάρ.

Κόψε πολὺ ψιλὰ ἕνα κρομμύδι, ἕνα ἀγγουράκι τουρσὶ, ὀλίγο μαϊτανὸ καὶ ὀλίγη κάπαρη. Ἀνακάτεψέ τα καὶ στῦψέ τα καλὰ μὲ τὸ χέρι σου διὰ νὰ φύγῃ τὸ νερὸ ποῦ ἔχουν, ἕνωσέ τα μὲ ἀρκετὴν μαγιονέζαν, ἀνακάτεψέ τα καὶ μεταχειρίσου.

144. Remoulade Sauce—Σάλτσα Ρεμουλάδ.

Βάλε ἕνα φλυτζάνι τοῦ καφὲ σάλτσα ταρτὰρ (tartar sauce) κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν, κόψε ψιλὰ μίαν σκελίδα σκόρδο, πρόσθεσε ἕνα κουταλάκι τοῦ καφὲ μουστάρδα σκόνη, μισὸ ποτῆρι ξύδι, καὶ ἕνα δάκτυλο λάδι, ἁλάτι, πιπέρι, δοκίμασέ την καὶ σερβίρησε.

145. Brown Gravy—Σάλτσα Σκοῦρα.

Ὅταν βγάλῃς τὰ ψητὰ ἀπὸ τὸν φοῦρνο, στὸ ἴδιο ταψὶ ρίψε δύο κουταλιὲς ζουμὶ ἀνακάτεψέ το καὶ θέσε τὸ μῖγμα αὐτὸ εἰς

τὴν κατσαρόλαν ποῦ θὰ κάμῃς τὴν σάλτσα, βάλε καὶ ἄλλο ζουμὶ ἐὰν θέλῃς νὰ κάμῃς περισσοτέρα σάλτσα, δέσε την μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι, καὶ μεταχειρίσου την.

Τὴν σάλτσα αὐτὴν θὰ τὴν κάμῃς ἐὰν δὲν ἔχῃς σάλτσαν Ἱσπανικήν.

146. Cream Sauce—Σάλτσα Ἄσπρη.

Βάλε ὀλίγο γάλα εἰς ἕνα κατσαρολάκι δι' ὅσην σάλτσα χρειάζεσαι, καὶ ἄφησέ το νὰ πάρῃ βράση. Ἀνάλυσε ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ νερὸ, δέσε τὴ σάλτσα ὄχι πολὺ σφηκτὴ, ἀλάτισέ την, βάλε καὶ ὀλίγο μοσχοκάρυδο τριμμένο, ὀλίγο βούτυρο καὶ μεταχειρίσου.

147. Barlecue Sauce—Σάλτσα Μπαρλεκύ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ὅσην Ἱσπανικὴν σάλτσαν χρειάζεσαι, πρόσθεσε ὀλίγην σάλτσα τομάτα (tomato catsup), ὀλίγη σάλτσα στρειδιῶν (Lee-Perins sauce), ξύδι, δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγα γαρύφαλλα, μοσχοκάρυδον, ἀλάτι, καὶ ἄφησέ την νὰ βράσῃ μισὴ ὥρα. Τὴν στραγγᾷς καὶ τὴν μεταχειρίζεσαι.

148. Bearnaise Sauce—Σάλτσα Μπεαρνέζ.

Τρίψε μὲ τὸν τρίφτη δύο κρομμύδια, βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε δύο κουταλιὲς ζουμί, καλό, ἕνα ποτῆρι ξύδι, μισὸ λεμόνι, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἕως ὅτου νὰ μείνῃ τὸ μισὸ ζουμί. Βάλε εἰς ἕνα ἄλλο κατσαρολάκι ὀλίγο νερό, ἀνάλυσε εἰς αὐτὸ μία κουταλιὰ τοῦ καφὲ ἀμυλόκολλα (corn starch),πρόσθεσε τέσσαρα αὐγὰ καὶ ἓξ κομματάκια βούτυρο. Ἐνόσῳ ἀνακατεύῃς αὐτὰ ρίψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον τὸ μῖγμα ἀπὸ τὸ πρῶτον κατσαρολάκι, δέσε τὴ σάλτσα, ἀλάτισέ την, καὶ μεταχειρίσου.

149. Polonaise Sauce—Σάλτσα Πολωνική.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ὀλίγο βούτυρο φρέσκο καὶ μία κουταλιὰ ἀλεῦρι, ἀναλόγως τῆς σάλτσας ποῦ χρειάζεσαι.Βάλε τα εἰς σιγανὴν φωτιὰ καὶ ἀνακάτευε, ρίψε ὀλίγο ζουμὶ νὰ γείνῃ ὡς cream sauce,καὶ βάλε το νὰ βράσῃ ὀλίγον.Βάλε εἰς ἕνα γαβαθάκι μιὰ κουταλιὰ τοῦ καφὲ μουστάρδα σκόνη, ὀλίγο νερό, δύο κροκκάδια, τὸν ζωμὸν ἑνὸς λεμονιοῦ, ἀνακάτεψέ τα ὀλίγον καὶ ἕνωσέ τα μὲ τὴν σάλτσαν ποῦ εἶναι στὴ φωτιά. Ὅταν τὴν καταιβάσῃς ἀπὸ τὴν φωτιὰ, κόψε ψιλὰ τρία αὐγὰ βρασμένα σφικτὰ, ὀλίγο μαϊτανὸ, ἕνωσέ τα καὶ σερβίρισε.

150. Bechamel Sauce—Σάλτσα Μπεσαμέλ.

Βάλε ἕνα κουόρτερ γάλα νὰ πάρῃ βράση. Κάμε ἕνα χυλὸν ἀπὸ ἕνα ποτῆρι νερό, δύο κουταλιὲς τῆς σούπας ἀλεῦρι, τρία κροκκάδια αὐγῶν καὶ ἕνωσέ τον μὲ τὸ γάλα ποῦ βράζει. Πρόσθεσε

ὀλίγο βούτυρο, μοσχοκάρυδο, ὀλίγο ἁλάτι, Ἡ σάλτσα αὐτὴ θὰ σοῦ χρειασθῇ διὰ πολλὰ φαγητά, τὰ ὁποῖα θὰ εὕρῃς κατωτέρω. Εἰς τὴν σάλτσαν αὐτὴν εἰμπορεῖς νὰ βάλῃς ζουμὶ ἀντὶ γάλακτος, ἐὰν προτιμᾷς.

151. Sardines Sauce—Σάλτσα μὲ Σαρδέλες.

Πάρε τέσσαρες σαρδέλες ἁλμυρὲς, ξεκοκκάλισέ τες καὶ κοπάνισέ τες νὰ γείνουν σὰν ἀλοιφή. Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ὀλίγη σάλτσα Ἐσπανιὸλ, (συνταγὴ ἀρ. 139), ὀλίγο βούτυρο, πρόσθεσε τὲς σαρδέλες, ἄφησέ τα νὰ βράσουν καὶ μεταχειρίσου.

152. Semiramis Sauce—Σάλτσα Σεμείραμις.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγην σάλτσαν Ἱσπανικὴν (συνταγὴ ἀρ. 139), ὀλίγη σάλτσα τομάτας (catsup), τὸν ζωμὸν ἑνὸς λεμονιοῦ, ὀλίγη ρίγανη, μοσχοκάρυδο, ὀλίγα γαρύφαλλα ἢ μυρωδικὰ ἀνακατευμένα, (all spices), ὀλίγη σάλτσα στρειδιῶν (oyster sauce), ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγο, καὶ μεταχειρίσου εἰς κρέας ἢ πουλερικό.

153. Celery Sauce—Σάλτσα μὲ Σέλινο.

Πάρε δύο σέλινα καὶ βράσε τα μὲ ὀλίγο ζουμὶ, κατόπιν κόψε τα μὲ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, ἀνακάτεψέ τα μὲ μίαν σάλτσαν βεσαμὲλ (συνταγὴ ἀρ. 150) καὶ μεταχειρίσου.

154. Savory Sauce—Σάλτσα Μαρινάτη Ἑλληνική.

Πάρε ἕνα κεφάλι σκόρδο, καθάρισέ το καὶ κόψε το ψιλά. Κατόπιν βάλε εἰς ἕνα τηγάνι λάδι καὶ ὅταν κάψῃ ρίψε τὰ σκόρδα νὰ μαραθοῦν. Κατόπιν ρίψε ὀλίγον ἀλεῦρι, τὸ ἀνακατεύεις προσθέτεις ἕνα ποτῆρι ξύδι, ὀλίγο νερό, ἁλάτι, πιπέρι, δύο φύλλα δάφνη, δενδρολίβανο, καὶ ὀλίγη τομάτα. Τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἐπὶ εἴκοσι λεπτὰ τῆς ὥρας καὶ μεταχειρίζεσαι

155. Cardinal Sauce—Σάλτσα Καρδιναλίου.

Κάμε μιὰ ἄσπρη σάλτσα (cream sauce), πρόσθεσε ὀλίγες γαρίδες κομμένες, δύο κροκκάδια βραστῶν αὐγῶν, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἁλάτι,στῦψε ὀλίγο λεμόνι, καὶ μεταχειρίσου την εἰς ψάρια βραστὰ ἢ ψητά.

156. Sauce Piquante—Σάλτσα Πικάντ.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι σάλτσα Ἱσπανικὴν (συνταγὴν ἀρ. 139) ὅσην σοῦ χρειάζεται, ὀλίγην σάλτσα τομάτα (catsup) ὀλίγη κάπαρη, τουρσιὰ ψιλοκομμένα, ὀλίγη θρούμπη,ἀνακάτεψέ τα καλά, ἄφησέ τα νὰ βράσουν δέκα λεπτὰ καὶ μεταχειρήσου .

157. Bretonne Sauce—Σάλτσαν Μπρετόν.

Τρίψε είς τὸν τρίφτην τοῦ τυριοῦ τρία κρομμύδια, βάλε τα εἰς ἕνα κατσαρολάκι μὲ ὀλίγο πάχος καὶ βάλε τα στὴ φωτιὰ νὰ μαραθοῦν, πρόσθεσε δύο κουταλιὲς τῆς σούπας Ἱσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139), μαϊντανὸ ψιλοκομμένο, ἁλάτι, πιπέρι καὶ μεταχειρίσου.

158. Sauce Villeroi—Σάλτσα Βιλρουά.

Κάμε μία σάλτσα Βεσαμὲλ (συνταγὴ ἀρ. 150), πρόσθεσε ἕνα κουτὶ μανιτάρια, δύο ψιλοκομμένα βραστὰ αὐγά, ζέστανέ τα ὀλίγο καὶ μεταχερίσου

159. Perigueux Sauce—Σάλτσα Περιγκέ.

Κάμε μία Μαδέρα σάλτσα (συνταγὴ ἀρ. 164), σοτάριε δύο κρομμύδια ψιλοκομμένα, κόψε ὀλίγο κρέας ψητό κρύο, ὀλίγα μανιτάρια, τὰ ψαχνὰ ἀπὸ δύο σαρδέλλες, ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζὺ, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγο καὶ μεταχειρίσου.

160. Pappelote Sauce—Σάλτσα Παπελότ.

Κόψε πολὺ ψιλὰ δύο κρομμύδια, ὀλίγο bacon, ὀλίγα μανιτάρια, καὶ βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι νὰ σοταρισθοῦν. Ἕνωσέ τα κατόπιν μὲ μίαν σάλτσαν Μαδέρα (συνταγὴ ἀρ. 164), ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊτανό, ἄφησε νὰ βράσουν ἀκόμη ὀλίγον καὶ μεταχειρίσου διὰ στέηκς, μπριζολάκια κ.τ.λ.

161. Garlic Sauce—Σάλτσα ἀπὸ Σκόρδον.

Καθάρισε ἕνα κεφάλι σκόρδο, κοπάνισέ το νὰ γείνῃ σὰν ἀλοιφή, πρόσθεσε κατόπιν ἕνα πάουντ πατάτες βρασμένες, τὲς ὁποῖες κοπανίζεις καλά. Βάλε ὀλίγον ξύδι ἀνακατεύοντας πάντοτε, καὶ εἰς τὸ τέλος προσθέτεις μαγιονέζα ἀρκετὴ, δηλαδὴ τὴν μισὴ ἀπὸ ὅ,τι εἶναι ἡ σκορδαλιά.

161. Prussian Sauce—Σάλτσα Πρωσσική.

Ἑτοίμασε μία σάλτσα Βεσαμὲλ (συνταγὴ ἀρ. 150) καὶ βάλε δύο κουταλιὲς τοῦ καφὲ ζάχαρη, μισὴ κουταλιὰ κόκκινο πιπέρι, δύο κουταλιὲς horseradish (χρένο), καὶ ἕνα δάκτυλο γάλα καὶ βάλε τα βράσουν. Ἡ σάλτσα αὐτὴ θὰ εἶναι ὡς ἕνα κουόρτερ.

163. Raifort Sauce—Σάλτσα Ραηφόρ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν δύο κουταλιὲς ζωμόν, δύο φέτες bacon, τέσσαρες κουταλιὲς horseradish (χρένο), μισὸ ποτῆρι ξύδι, ἁλάτι, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Βγάλε τὸ bacon, δέσε την μὲ ὀλίγον ἀλεύρι, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο καὶ μεταχειρίσου.

164. Trianon Sauce—Σάλτσα Τριανόν.

Κάμε μίαν σάλτσαν μπερνὲζ (συνταγὴ ἀρ. 148), καὶ ἕνωσέ την μὲ τομάτα σάλτσα (συνταγὴ ἀρ. 201.)

165. Montebello Sauce—Σάλτσα Μοντεμπέλο.

Πάρε μία κουταλιὰ σάλτσα Ἱσπανικὴ (συνταγὴ ἀρ. 139), ἄλλη τόση τομάτα σάλτσα (συνταγὴ ἀρ. 201), πρόσθεσε ὀλίγη γλῶσσα καπνιστή, ἕνα κομμάτι ἀγγινάρα βρασμένη, ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγο χοιρομῆρι (ham), ὅλα αὐτὰ ψιλοκομμένα, μισὸ ποτῆρι sherry-wine, καὶ μεταχειρίσου διὰ στέηκ καὶ πουλερικά.

166. Madera Sauce—Σάλτσα Μαδέρας.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι μιὰ κουταλιὰ σάλτσα Ἱσπανικὴ (συνταγὴ ἀρ. 139) καὶ μισὸ ποτῆρι κρασὶ τῆς Μαδέρας, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἀλάτι, πιπέρι. Ἐὰν δὲν ἔχῃς κρασὶ Μαδέρας βάλε sherry-wine, καὶ ἐὰν δὲν ἔχῃς οὔτε αὐτὸ κάμε τὴν σάλτσαν ὡς ἑξῆς: Βάλε ὀλίγη σάλτσα τομάτα (catsup), ὀλίγη oyster sauce,μισὸ λεμόνι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγον μὲσκούρα σάλτσα (συνταγὴ Ἀρ. 145) καὶ μεταχειρίσου.

167. Admiral Sauce—Σάλτσα Ναυάρχου.

Κάμε ὀλίγη σάλτσα ἀπὸ σαρδέλες (συνταγὴ ἀρ. 151), πρόσθεσε ὀλίγη κάπαρη, ξύσε ὀλίγη φλούδα λεμονιοῦ καὶ ἄφησέ τα νὰ πάρουν δύο βράσες, πρόσθεσε ὀλίγο κόκκινο πιπέρι «καγιὲν» καὶ μεταχειρίσου.

168. Andalousian Sauce—Σάλτσα Ἀνδαλουσιανή.

Ἔχεις μιὰ καλὴ σάλτσα τομάτας (tomato sauce), κόβεις μέσα πολὺ ψιλὰ ὀλίγο χοιρομῆρι (ham), ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγο σκόρδο τηγανισμένο, προσθέτεις ὀλίγα ἀνάμικτα μυρωδικὰ (all spices), ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι, τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ὀλίγο καὶ μεταχειρίζεσαι.

169. Lyonnaise Sauce—Σάλτσα Λυωνέζ.

Κόψε εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγα κρομμύδια ψιλὰ- ψιλὰ καὶ βάλε τα στὴ φωτιὰ μὲ ὀλίγο βούτυρο ἢ πάχος νὰ πάρουν χρῶμα. Πρόσθεσε δύο κουταλιὲς σάλτσα Ἱσπανικὴ (συνταγὴ Ἀρ. 139) ὀλίγο μαϊτανό, ὀλίγο ξύδι, ἄφησε νὰ πάρῃ δύο βράσες ἀκόμη καὶ μεταχειρίσου.

170. Duchesse Sauce—Σάλτσα Ντουσές.

Ἑτοίμασε μία σάλτσα βεσαμὲλ (συνταγὴ Ἀρ. 150), πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια ψιλοκομμένα, ὀλίγο χοιρομῆρι, (ham),

ὀλίγο βούτυρο, ἀνακατεύεις καὶ μεταχειρίζεσαι, εἰς μπριζόλες χοιρινὲς, κοτολέτες, πουλιὰ βραστὰ κ.τ.λ.

171. Orleans Sauce—Σάλτσα Ὀρλήανς.

Αὐτὴ ἡ σάλτσα εἶναι διὰ ψάρια καὶ τὴν κάμνεις ὡς ἑξῆς: Βάζεις εἰς τὴν φωτιὰ μία κατσαρόλαν μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ ἀναλύσῃ, προσθέτεις μιὰ κουταλιὰ ἀλεύρι καὶ ἀνακατεύεις, ρίπτεις ὀλίγο ζουμὶ καὶ ὅταν γείνῃ ὡς ἀλοιφὴ προσθέτεις τρία κροκκάδια (βρασμένα ἢ ὠμά), μισὸ λεμόνι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἀλάτι καὶ μεταχειρίζεσαι.

172. Caper Sauce—Σάλτσα μὲ Κάπαρη.

Βάλε εἰς τὴν φωτιὰ ἕνα κατσαρολάκι μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ λυώσῃ, πρόσθεσε δύο κουταλιὲς ἀλεύρι, ἀνακάτεψέ το καλά, προσθέτοντας ὀλίγο ζουμὶ νὰ γείνῃ ὡς ἀλοιφή. Ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτὰ σὲ σιγανὴ φωτιὰ, κατόπιν σπάσε τρία κροκκάδια εἰς ἕνα ἄλλο κατσαρολάκι, κτύπησέ τα καλά, ρίψε μέσα τὴν σάλτσα ἀνακατεύοντας συγχρόνως, βάλε την στὴ φωτιὰ νὰ ζεσταθῇ καλά, στῦψε μισὸ λεμόνι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγη κάπαρι, ἀλάτισέ την καὶ μεταχειρίσου.

173. Florentin Sauce—Σάλτσα Φλορεντέν.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ὀλίγη Ἱσπανικὴ σάλτσα (συνταγὴ Ἀρ. 139 ἢ 140), πρόσθεσε ὀλίγο χοιρομῆρι ψιλοκομμένο, ὀλίγη γλῶσσα καπνιστή, ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγη σάλτσα τομάτα (catsup), ὀλίγη σούπα τομάτα τοῦ κουτιοῦ, ὀλίγη θρούμπη, μισὸ λεμόνι καὶ πολὺ ὀλίγο ξύδι, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτὰ τῆς ὥρας. Ἡ σάλτσα αὐτὴ νὰ μὴ εἶναι οὔτε πολὺ πηκτὴ, οὔτε πολὺ νερουλή. Τὴν σάλτσα αὐτὴν ἠμπορεῖς νὰ τὴν μεταχειρισθῇς εἰς διάφορα φαγητὰ ὡς λ. χ. στέηκ, πουλερικά, μπριζόλες κτλ., μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι εἰς τὸν κατάλογον τῶν φαγητῶν βάζεις τὸ εἶδος τοῦ κρέατος ποῦ θὰ σερβίρῃς. Δηλαδὴ ἂν θὰ σερβίρῃς κοτελέττες, βιδελίσιες γράφεις «Veal chops a la Florentin», ἢ ἐὰν θὰ σερβίρῃς βωδινὸν στέηκ γράφεις «Beefsteake a la Florentin» καὶ οὕτω καθ' ἑξῆς.

174. Creole Sauce—Σάλτσα Κρεόλ.

Κόψε ψιλὰ μερικὰ φρέσκα κρομμυδάκια ἐὰν ἔχῃς, εἰδ' ἄλλως ξερὰ, σοτάρισέ τα εἰς ἕνα τηγάνι μὲ πάχος, πρόσθεσε ὀλίγην τομάτα τοῦ κουτιοῦ καὶ ὀλίγη σάλτσα τομάτα (συνταγὴ ἀρ. 201) ὀλίγο σέλινο, ὀλίγο σκόρδο, ὀλίγο θυμάρι, ἀρκετὲς πιπεριές, κόκκινες καὶ πράσινες, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ ἄφησέ την νὰ βράσῃ

μισὴ ὥρα. Κατόπιν βάλε καὶ ὀλίγα μπιζέλια καὶ ἂν θέλῃς νὰ γείνῃ ἡ σάλτσα πειὸ πλουσία βάλε καὶ ὀλίγα μανιτάρια.

175. Giblets Sauce—Σάλτσα μὲ Ἐντόσθια.

Πάρε μερικὰ στομάχια ὀρνίθων καὶ βάλε τα νὰ βράσουν καλά, κατόπιν κόψε τα ψιλά. Πάρε καὶ τὰ σηκοτάκια καὶ τηγάνισέ τα καὶ κόψε τα καὶ αὐτὰ τὸ ἴδιο. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν καὶ πρόσθεσε δύο κουταλιὲς Ἱσπανικῆς σάλτσας (συνταγὴ ἀρ. 139), ἐὰν δὲν ἔχῃς βάλε σκοῦρα σάλτσα (συνταγὴ ἀρ. 145), βάλε καὶ μιὰ κουταλιὰ σάλτσα τομάτα (συνταγὴ ἀρ. 201), ὀλίγη θρούμπη, ὀλίγα ἀνάμικτα μυρωδικὰ (all spices), ἁλάτι, πιπέρι, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγον καὶ μεταχειρίσου.

176. Shrimps Sauce—Σάλτσα μὲ Γαρίδες.

Κάμε μία σάλτσα κρέμα (συνταγὴ Ἀρ. 146) καὶ βάλε ὀλίγο ζουμὶ ἀπὸ ἐκεῖνο ποῦ ἔβρασες τὲς γαρίδες. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο κόψε τὲς γαρίδες ψιλά, ἕνωσέ τες μὲ τὴν σάλτσα καὶ μεταχειρίσου.

177. Ham Sauce—Σάλτσα μὲ Χοιρομῆρι.

Κάμε μία σάλτσα Μαδέρα (συνταγὴ Ἀρ. 166), κόψε ψιλὰ ὀλίγα κρομμύδια, σοτάρισέ τα καὶ ρίψε τα στὴν σάλτσα. Πρόσθεσε ὀλίγο χοιρομῆρι ψιλοκομμένο, στῦψε μισὸ λεμόνι καὶ μεταχειρίσου μὲ ψητὸ βιδέλο (roast-veal).

178. Indian Sauce—Σάλτσα Ἰνδική.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ὀλίγο βούτυρο καὶ κόψε δύο κρομμύδια ψιλά, δύο πιπεριὲς εἰς μεγάλα τεμάχια, ὀλίγον χοιρομῆρι (ham) καὶ σοτάρισέ τα. Πρόσθεσε δύο κουταλιὲς τοῦ καφὲ σκόνην curry, ὀλίγο θυμάρι (thyme), δύο σαρδέλες κοπανισμένες καλά, δύο μῆλα ἄγουρα ψιλοκομμένα, δύο κουταλιὲς ζουμί, καὶ ἄφησε νὰ βράσουν ὀλίγον. Δέσε τὴν σάλτσαν μὲ ὀλίγο ἀλεύρι καὶ μεταχειρίσου εἰς στέηκς καὶ πουλερικά.

179. Italian Sauce—Σάλτσα Ἰταλική.

Κόψε ὀλίγα κρομμύδια ψιλὰ καὶ σοτάρισέ τα. Βάλε μία κουταλιὰ Ἱσπανικὴ σάλτσα (συνταγὴ Ἀρ. 139), ἕνα κουτὶ μανιτάρια, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγο καὶ μεταχειρίσου.

180. Livornaise Sauce—Σάλτσα Λιβορνέζ.

Πάρε ὀλίγη μαγιονέζα (συνταγὴ Ἀρ. 142), κοπάνισε δύο καθαρισμένες σαρδέλες ἁλμυρὲς καὶ ἀρκετὸ μαϊτανό, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μεταχειρίσου εἰς ψάρι κρύο.

181. Menehout Sauce—Σάλτσα Μενεού.

Βράσε ὀλίγα κρομμύδια καὶ ἕνωσέ τα μὲ μίαν σάλτσα κρέμα

(συνταγὴ 'Αρ. 146), πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρισε μὲ ψάρι βραστό.

182. Mousseline Sauce—Σάλτσα Μουσελίν.

Κάμε μία ἄσπρη σάλτσα (συνταγὴ 'Αρ. 146), μὲ δύο ποτήρια γάλα, πρόσθεσε χυμὸν μισοῦ λεμονιοῦ, δύο κροκκάδια, ὀλίγο βούτυρο, ἀλάτι μοσχοκάρυδο καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρια ἢ ὄρνιθες βραστές.

183. Eleonora Sauce—Σάλτσα 'Ελεονόρα.

Πάρε μισὸ πάουντ κρομμύδια, βράσε τα καὶ κατόπιν κοπάνισέ τα ψιλά. 'Ανακάτεψέ τα μὲ μισὸ γαλλόνι σάλτσα τομάτα (συνταγὴ 'Αρ. 201), ὀλίγο μανδανὸ ψιλοκομμένο καὶ μεταχειρίσου διὰ στέηκ καὶ ψάρια.

184. Sauce Toulouse—Σάλτσα Τουλούζ.

Κάμε σάλτσα 'Ολανδὲζ (συνταγὴ 'Αρ. 196), πρόσθεσε ὀλίγον sherry wine, ὀλίγα ψιλοκομμένα μανιτάρια, ὀλίγο στῆθος ὄρνιθος, βάλε τα νὰ πάρουν μιὰ βράση καὶ μεταχειρίσου τα διὰ γεμιστὰ «πάτης», πουλερικὰ καὶ κυνήγια.

185. Joanville Sauce—Σάλτσα Ζοανβίλλ.

Βάλε εἰς μία κατσαρόλα δύο ποτήρια ψαρόζουμο, ὀλίγο ἀστακὸ ψιλοκομμένο, τέσσαρες οὐγγιὲς βούτυρο. 'Ετοίμασε εἰς μίαν ἄλλην κατσαρόλαν ἕνα ποτῆρι γάλα, μία κουταλιὰ τῆς σούπας ἀλεῦρι, τρία κροκκάδια, μισὸ λεμόνι, κτύπησέ τα καλά, καὶ ρίψε τα εἰς τὸ ζουμί, τὸ ὁποῖον ἔχεις καὶ βράζει, δέσε τὴν σάλτσα καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρια.

186. Cabaret Sauce—Σάλτσα Καμπαρέ.

Κόψε πολὺ ψιλὰ ἕνα κρομμύδι, δύο σκελίδες σκόρδο, ὀλίγο μανδανὸ καὶ ἀνακάτεψέ τα εἰς μίαν λεκάνην μὲ ὀλίγο βούτυρο. Πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι καὶ χυμὸν ἀπὸ δύο λεμόνια. Αὐτὴ ἡ σάλτσα εἶναι διὰ στέηκς. Τὴν σερβίρεις κρύα χωριστά, ἢ περεχύνεις τὸ στέηκ ἐὰν θέλῃς.

187. Mushrooms Sauce Bechamel—Σάλτσα μὲ Μανιτάρια Μπεσαμέλ.

Κάμε μιὰ καλὴ σάλτσα Βεσαμὲλ (συνταγὴ 'Αρ. 150), πρόσθεσε ἕνα κουτὶ μανιτάρια, τὰ ὁποῖα κόπτεις ἐὰν εἶναι μεγάλα. Στῦψε ὀλίγο λεμόνι, ἀνακάτεψέ τα καὶ σερβίρησε.

188. Mushrooms Sauce Espagnol—Σάλτσα μὲ Μανιτάρια 'Ισπανική.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι δύο κουταλιὲς σάλτσα, πρόσθεσε

ἕνα κουτὶ μανιτάρια, τὰ ὁποῖα κόπτεις ἐὰν εἶναι μεγάλα, ὀλίγη σάλτσα τομάτα (catsup), ὀλίγη σάλτσα στρειδιῶν (oyster sauce), ὀλίγο θυμάρι, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μίαν βράσην καὶ μεταχειρίσου την.

189. Neapolitan Sauce—Σάλτσα Νεαπολιτάνικη.

Κόψε ὀλίγα κρομμύδια, καρόττα, σέλινα καὶ βάλε τα νὰ σοταρισθοῦν, ὅταν εἶναι ἕτοιμα, σβῦσέ τα μὲ ἕνα ποτῆρι κρασί. Ἐὰν δὲν ἔχῃς κρασὶ βάλε ὀλίγο ξύδι, πρόσθεσε διάφορα μπαχαρικά, ὀλίγη θρούμπη, (thyme), δύο φύλλα δάφνη, τρεῖς κουταλιὲς ζουμὶ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Πέρασέ τα κατόπιν ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου.

190. Aurora Sauce—Σάλτσα Ὀρόρα.

Κάμε μία σάλτσα Βεσαμὲλ (συνταγὴ Ἀρ. 150), πρόσθεσε ὀλίγη οὐσία ἀπὸ ἀστακὸ ἢ ἀπὸ γαρίδες, ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγη τομάτα (catsup), ὀλίγη τομάτα σούπα τοῦ κουτιοῦ, νὰ γείνῃ τὸ χρῶμα κίτρινο, βάλε ὀλίγα μανιτάρια, λεμόνι, πιπέρι «καγιὲν», ὀλίγο ἁλάτι καὶ μεταχειρίσου.

191. Hanoverian Sauce—Σάλτσα Ἀνοβέριαν.

Πάρε μερικὰ σηκοτάκια τῶν πουλιῶν, βράσε τα μὲ ὀλίγο ζουμὶ κόψε τα ψιλὰ καὶ ἕνωσέ τα μὲ ὀλίγη σάλτσα ἄσπρη (συνταγὴ Ἀρ. 146). Κόψε δύο κόκκινες πιπεριὲς τοῦ κουτιοῦ πολὺ ψιλές, στῦψε μισὸ λεμόνι, ζέστανέ την ὀλίγο στὴ φωτιὰ καὶ μεταχειρίσου την διὰ πουλιά, γράφων ἐπὶ παραδείγματι: Chicken saute', Hanoverian saüce.

192. Lobster Sauce—Σάλτσα Ἀστακοῦ.

Βράσε ἕναν ἀστακὸ καὶ ἄφησέ τον μέσα εἰς τὸ νερὸ νὰ κρυώσῃ. Πάρε κατόπιν τὸν ἀστακὸ, ξεκοκκάλισέ τον, κοπάνισε τὰ κόκκαλα καὶ βάλε τα νὰ βράσουν ὀλίγον μὲ τὸ ἴδιο ζουμὶ ποῦ τὸν ἔβρασες. Βάλε εἰς ἕνα ἄλλο κατσαρολάκι ὀλίγο βούτυρο καὶ ὀλίγο ἀλεῦρι, ἀνακάτεψε νὰ ψηθῇ ὀλίγον καὶ ἔπειτα ρίψε τὸ ζουμὶ ἀπὸ τὰ κόκκαλα καὶ κάμε το σὰν κρέμα. Πρόσθεσε ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, ἁλάτι, λεμόνι, δύο κροκκάδια, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρια.

193. Horseradish Sauce—Σάλτσα Χρένου.

Βάλε εἰς κατσαρολάκι ξυσμένο ἢ ἕτοιμο τοῦ μπουκαλιοῦ horseradish, πρόσθεσε μία κουταλιὰ ζουμὶ, μισὸ ποτῆρι ξύδι, ὀλίγην ζάχαρη καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἕως πέντε λεπτὰ, δέσε την μὲ ὀλίγην ἀμυλόκολλαν (corn-starch) καὶ μεταχειρίσου την σὲ βραστὸ ἢ κρύο κρέας.

194. Parsley Sauce—Σάλτσα Μανδανοῦ.

Βάλε εἰς μίαν σαλατιέρα σάλτσα σαλάτας (salad dressing,) συνταγὴ 'Αρ. 219, ὀλίγο λάδι, πιπέρι, ἀρκετὸ μαϊντανὸ ψιλοκομμένο, στύψε ἕνα λεμόνι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρισε την μὲ ψάρι.

195. Sauce Provencale—Σάλτσα Προβενσάλ.

Κάμε μίαν καλὴν σάλτσαν Κρεὸλ (συνταγὴ ἀρ. 174) καὶ βάλε καὶ ὀλίγο σκόρδο μαζύ. Ἄφησέ την νὰ βράσῃ καλὰ καὶ πέρασέ την ἀπὸ τὸ τρυπητό. Νὰ λυώσουν ὅλα τὰ χόρτα. Βάλε την κατόπιν στὴ φωτιὰ καὶ δέσε την μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι. Τὴν σάλτσα αὐτὴ τὴν μεταχειρίζεσαι μὲ ὅτι ψάρι θέλεις ἢ μὲ κρέατα.

196. Sauce Hollandaise—Σάλτσα Ὁλλανδική.

Βάλε εἰς τὴ φωτιὰ ἕνα κατσαρολάκι μὲ μισὸ ποτῆρι ξῦδι καὶ δύο κουταλιὲς ζουμὶ, κόψε ἕνα κρομμύδι, δύο φύλλα δάφνη, δύο κουνιὰ μπαχάρι, ἢ γαρύφαλα, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἕως νὰ μείνῃ τὸ μισὸ ζουμὶ καὶ πέρασέ τα ἀπὸ τὸ τρυπητό. Βάλε εἰς μίαν ἄλλην κατσαρόλα ἕνα δάκτυλο νερὸ, μία κουταλιὰ τοῦ καφὲ ἀμυλόκολλα (corn-starch,) τρία αὐγὰ, ὀλίγο βούτυρο καὶ ἀνακάτεψέ τα. Ἕνωσέ τα ὅλα μαζὺ, βάλε την εἰς τὴν φωτιὰ νὰ δέσῃ, στύψε ὀλίγο λεμόνι καὶ μεταχειρίσου την εἰς ὅτι ψάρι θέλεις.

197. Maitre d' Hotel Sauce—Σάλτσα Μὲτρ Ντοτέλ.

Βάλε μισὸ πάουντ βούτυρο εἰς ἕνα πιάτο βαθὺ, καὶ ἄφησέ το ἔξω ἀπὸ τὴν παγωνιέρα νὰ μαλακώσῃ. Κόψε πολὺ ψιλὸ ὀλίγο μαϊδανὸ, στύψε ἕνα λεμόνι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ νὰ ἑνωθοῦν καὶ βάλε τὴ σάλτσα, ὅταν εἶναι ἕτοιμη εἰς τὴν παγωνιέραν νὰ κρυώσῃ. Μεταχειρίσου ἀπὸ τὴ σάλτσα αὐτὴ εἰς στέηκ ἢ ψάρι ἕνα μικρὸ κομμάτι διὰ κάθε πιάτο.

198. Casino Sauce—Σάλτσα Καζίνο.

Βάλε εἰς ἕνα δοχεῖον ὀλίγη σάλτσα σαλάτας (salad dressing) συνταγὴ 'Αρ. 219, κόψε ὀλίγο κρομμύδι πολὺ ψιλὸ, καθὼς καὶ ὀλίγο σκόρδο, ὀλίγο μαϊδανὸ, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μεταχειρίσου εἰς κρύα κρέατα, ψητὰ, κτλ.

199. Athenian Sauce—Σάλτσα 'Αθηναϊκὴ Ψαριοῦ.

Βάλε εἰς ἕνα δοχεῖον ρίγανη, ἀλάτι, πιπέρι, μουστάρδα σκόνι, λάδι, λεμόνι, κτύπησέ τα καλὰ μὲ ἕνα πηροῦνι καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρι ψητό.

200. Vinaigrette Sauce—Σάλτσα Βινεγκρέτ.

Κόψε ψιλὰ δύο κρομμύδια, δύο αὐγὰ βραστὰ σφικτὰ, ὀλίγο μαϊ-

δανὸ, ξῦδι, ἀρκετὴ σάλτσα σαλάτας (salad-dressing), συνταγὴ Ἀρ. 219, ὀλίγο ἁλάτι, ἀνακάτεψε καλὰ καὶ μεταχειρίσου.

201. Tomato Sauce—Σάλτσα Τομάτας.
Βάλε σὲ μία κατσαρόλα περισσεύματα φρέσκιας τομάτας, ἐὰν δὲν ἔχῃς φρέσκια βάλε τοῦ κουτιοῦ, βάλε καὶ ὀλίγο τομάτα μπελτὲ (tomato-paste). Πρόσθεσε δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγα γαρύφαλλα, ὀλίγο σέλινο καὶ βάλε τα εἰς τὴ φωτιὰ νὰ βράσουν ἐπὶ μίαν ὥραν. Κατόπιν στράγγισέ την, ἁλάτισέ την καὶ δέσε την μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι.

202. Beyrout Sauce—Σάλτσα Βηρυτοῦ.
Σοτάρεις δύο κρομμύδια μὲ πάχος κρέατος, καὶ ὅταν κοκκινίσουν προσθέτεις ἕνα ποτῆρι ξύδι, δύο κουταλιὲς τῆς σούπας σάλτσα ἐσπανιὸλ (συνταγὴ ἀρ. 139) δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγη σάλτσα τομάτα (catsup), μιὰ κουταλιὰ τοῦ καφὲ ζάχαρη, δύο σαρδέλες ἁλμυρὲς καὶ τὰ ἀφίνεις νὰ βράσουν μισὴ ὥρα. Στράγγισέ τα, πρόσθεσε ἕνα κουτὶ μανιτάρια ψιλοκομμένα καὶ μεταχειρίσου.

203. Diable Sauce—Σάλτσα Διαβόλου.
Κόψε δύο κρομμύδια πολὺ ψιλὰ καὶ βάλε τα νὰ κοκκινίσουν μὲ πολὺ πάχος. Ὅταν εἶνε ἕτοιμα σβύσε τα μὲ ὀλίγο ξύδι, πρόσθεσε δύο κουταλιὲς σάλτσα Ἱσπανικὴ (συνταγὴ ἀρ. 140) δύο σκελίδες σκόρδο, πιπέρι «καγιέν», λίγο δυόσμο (mint), μισὸ λεμόνι, ὀλίγη θρούμπη, ὀλίγη σκόνη ἀπὸ τὰ ἀνάμικτα μπαχαρικὰ (all spices) ἁλάτι, πιπέρι, μισὸ κουτὶ τομάτα, σοῦπα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτά. Τὴν μεταχειρίζεσαι διὰ στέηκς, ψητὰ, ψάρια κτλ.

204. Sauce Ravigote—Σάλτσα Ραβινγότ.
Πάρε δύο κρομμύδια καὶ τρίψε τα στὸν τρίφτη. Κόψε ὀλίγ μαϊδανὸ, πολὺ ψιλὸ, κοπάνισε τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τρεῖς ἁλμυρὲς σαρδέλες (ἀντσούγιες), πάρε μισὸ πάουντ βούτυρο καὶ ζύμωσέ τα νὰ γείνουν ἕνα μῖγμα. Βάλε την εἰς τὴν παγωνιέρα καὶ μεταχειρίσου την εἰς κρύα κρέατα, στέηκς κτλ.

205. Sauce Ravigote for fish—Σάλτσα Ραβινγκὸτ Ψαριοῦ.
Βάλε εἰς ἕνα δοχεῖον μαγιονέζα ὅση σοῦ χρειάζεται, κοπάνισε πολὺ ψιλὰ ὀλίγα ἀγγουράκια τουρσὶ, ὀλίγη κάπαρη, τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τρεῖς σαρδέλες, δούλεψέ τα ἕως νὰ ἑνωθοῦν ὅλα μαζὺ καὶ μεταχειρίσου.

206. Sauce Ravigote Hot—Σάλτσα Ραβινγκὸτ Ζεστή.
Ἑτοίμασε μιὰ σάλτσα βεαρνὲζ (συνταγὴ ἀρ. 148) καὶ πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα ραβιγκὸτ (συνταγὴ ἀρ. 204) ὀλίγο μαϊδανὸ, ψιλοκομμένο. Ἀνακάτεψε καλὰ στὴ φωτιὰ, στύψε ὀλίγο λεμόνι καὶ μεταχειρίσου.

207. Cucumber Sauce—Σάλτσα ἀπὸ Ἀγγοῦρι.

Πάρε τρία ἀγγουράκια, ξεφλούδισέ τα, βράσε τα καὶ στράγγισέ τα νὰ φύγῃ τὸ νερό. Κοπάνισέ τα κατόπιν νὰ γείνουν πουρὲ, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ μεταχειρίσου την μὲ ψάρι βραστό.

208. Curry Sauce—Σάλτσα μὲ Κόρρυ.

Βάλε σὲ μιὰ κατσαρόλα ὀλίγο πάχος ἀπὸ τὸ καζάνι ποῦ βράζεις τὰ κόκκαλα, κόψε δύο κρομμύδια καὶ βάλε τα στὴ φωτιὰ νὰ μαραθοῦν. Ἀνάλυσε ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ ἀνάλογο ζουμὶ, πρόσθεσε δύο κουταλιὲς τοῦ καφὲ σκόνη curry, δέσε τὴ σάλτσα καὶ ἄφησέ την νὰ βράσῃ μὲ σιγανὴ φωτιὰ μισὴ ὥρα, βάλε ἁλάτι, πιπέρι καὶ μεταχειρίσου.

209. Egg Sauce—Σάλτσα μὲ Αὐγό.

Κάμε μία ἄσπρη σάλτσα (συνταγὴ ἀρ. 146) πρόσθεσε δύο κροκάδια ὠμὰ καὶ τέσσαρα σφικτὰ βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα, ὀλίγο μαϊδανὸ, ἀρκετὸ βούτυρο φρέσκο, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μεταχειρίσου.

210. Romaine Sauce—Σάλτσα Ρομέν.

Πάρε δύο κρομμύδια, κόψε τα καὶ κοκκίνισέ τα, πρόσθεσε ἀρκετὴ τομάτα, ὀλίγη σταφίδα ψιλὴ, δύο ψιλοκομμένα μῆλα καὶ πολὺ ὀλίγο ξῦδι, δύο κουταλιὲς ζουμὶ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτά. Τὴν μεταχειρίζεσαι μὲ ὅτι δήποτε ψητό.

211. Bordelaise Sauce—Σάλτσα Βορδελέζ.

Σοτάρισε δύο κρομμύδια καὶ σβύσε τα μὲ ὀλίγο ξύδι, βάλε δύο κουταλιὲς σάλτσα ἀπὸ ψητὸ (gravy) διάφορα μπαχαρικὰ, ὀλίγη τομάτα καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Εἰς τὸ τέλος πρόσθεσε ὀλίγο μυαλὸ, μαϊδανὸ, ὀλίγα μανιτάρια ψιλοκομμένα, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μιὰ βράση ἀκόμη καὶ μεταχειρίσου.

212. Robert Sauce—Σάλτσα Ρομπέρ.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι τρεῖς κουταλιὲς τοῦ καφὲ μουστάρδα σκόνη, μιὰ κουταλιὰ ζάχαρη, ὀλίγο κρομμύδι ψιλοκομμένο καὶ σοταρισμένο, δύο φλυτζάνια σάλτσα ἐσπανιὸλ (συνταγὴ ἀρ. 139). Βράσε την ὀλίγο καὶ μεταχειρίσου διὰ στέηκς καὶ ψάρια.

21 3. Sauce Chataubriand—Σάλτσα Σατωμπριάν.

Κόψε δύο κρομμύδια πολὺ ψιλὰ καὶ σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγο πάχος, ρίψε ἕνα ποτῆρι sherry wine, δύο κουταλιὲς σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀρ. 139) ὀλίγο βούτυρο, μισὸ λεμόνι, ἀρκετὸ μαϊδανὸ καὶ

ἄφησέ την νὰ βράσῃ. Ὅταν τὴν κατεβάσῃς πρόσθεσε ὀλίγο κόκκινο πιπέρι καὶ ἀνάλογον ἁλάτι.

214. Chili Sauce—Σάλτσα μὲ Πιπεριά.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλα ἕνα πάουντ τομάτες, τέσσαρες πράσινες πιπεριὲς ψιλοκομμένες, ἕνα κρομμύδι, μιὰ πρέζα ζάχαρη, ἕνα φλυτζάνι ξύδι, ἁλάτι, μιὰ κουταλιὰ ζουμὶ, μιὰ κουταλιὰ σάλτσα Ἱσπανικὴ (ἀρ. 140) ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, ἄφησέ την νὰ βράσῃ μίαν ὥραν, πέρασέ την ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου.

215. Claremont Sauce—Σάλτσα Κλαρεμόν.

Κόψε δύο κρομμύδια ψιλὰ καὶ κοκκίνισέ τα μὲ λάδι. Πρόσθεσε δύο κουταλιὲς σκούρα σάλτσα (brown gravy) συνταγὴ Ἀρ.145, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγη σάλτσα στρειδιῶν (oyster sauce) ἁλάτι, πιπέρι καὶ μεταχειρίσου την διὰ ψητὸ βιδέλο.

216. Butter Sauce Montpellier-Σάλτσα ἀπὸ Βούτυρο Κρύα.

Πάρε μισὸ πάουντ τουρσιὰ καὶ ὀλίγο μαϊδανὸ, κόψε τα πολὺ ψιλὰ καὶ βάλε τα εἰς μίαν πεσέταν νὰ τὰ στύψῃς διὰ νὰ φύγῃ τὸ νερό τους. Ρίψε τα εἰς ἕνα πάουντ βούτυρο, πρόσθεσε τὸ ζουμὶ ἑνὸς λεμονιοῦ, ὀλίγο πιπέρι, ἁλάτι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἕνωσέ τα καλὰ καὶ βάλε την εἰς τὴν παγωνιέρα νὰ κρυώσῃ. Μεταχειρίζου ἀπὸ ἕνα κομματάκι διὰ κάθε στέηκ, πουλερικὸ, ἢ ψάρι.

217. Mexican Sauce—Σάλτσα Μεξικανική.

Κόψε ψιλὰ ἕνα κρομμύδι, μία κόκκινη πιπεριὰ καὶ μία πράσινη, στύψε τα ἀπὸ μίαν πεσέτα, νὰ φύγῃ ὅλο τὸ νερὸ, πρόσθεσε ὀλίγο Οὐγγρικὸ πιπέρι (paprica) βάλε την εἰς τὴν παγωνιέρα νὰ κρυώσῃ καὶ μεταχειρίσου την διὰ στέηκς καὶ πουλερικά.

218. Tomato Catsup—Σάλτσα ἀπὸ Τομάτα Κέτσοπ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα πάουντ τομάτα πελτὲ (tomato paste) καὶ ἄλλο τόσο πουρὲ ἀπὸ φρέσκιες, ἕνα πάϊντ ξύδι καὶ δύο νερὸ, ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, ὀλίγη κανέλα, ὀλίγα γαρύφαλα, μισὸ πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο ἁλάτι καὶ ἄφησέ την νὰ βράσῃ. Δοκίμασέ την νὰ εἶνε καλὴ στὸ ξύδι, διότι ἐὰν δὲν εἶνε δυνατὴ πιθανὸν νὰ χρειάζεται ἀκόμη ὀλίγον.

219. Salad Dressing—Σάλτσα Μαγιονέζα Σαλάτας.

Διὰ νὰ κάμῃς δυόμισυ γαλλόνια ἀπὸ αὐτὴν τὴν σάλτσαν, ἡ ὁποία χρησιμοποιεῖται τόσον συχνὰ εἰς τὰ ξενοδοχεῖα, βάλε σὲ μία λεκάνη ἕνα πάουντ μουστάρδα σκόνη κίτρινη, καλῆς ποιότητος, καὶ ἀνάλυσέ την μὲ ἕνα ποτῆρι ξύδι, προσθέτων καὶ ἀρκετὸ ἁλάτι. Πρόσθεσε ὀκτὼ κροκάδια αὐγῶν καὶ ἐνόσω τὰ ἀνακατόνεις

ρίπτε ὀλίγον κατ᾽ ὀλίγον μισὸ γαλλόνι βαμβακόλαδο καλῆς ποιότητος χωρὶς μυρωδιά. Ἐὰν τυχὸν ἡ μαγιονέζα αὐτὴ εἶνε πολὴ πηκτή, εἰμπορεῖς νὰ τὴν ἀναλύσῃς μὲ λίγο νερό.

Κατόπιν βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἐνάμισυ γαλλόνι νερὸ νὰ πάρῃ βράση, βάλε εἰς μίαν ἄλλην κατσαρόλαν ἕνα κουῶρτερ ξύδι, ἕνα κουῶρτερ νερό, μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ ἕνα πάουντ ἀμυλόκολλα (corn starch). Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καλὰ μὲ τὸ σύρμα καὶ ρίψε τα εἰς τὸ νερὸ ποῦ βράζει, ἀνακατεύοντας διαρκῶς ἐπὶ πέντε λεπτά. Κατόπιν κατέβασέ τα καὶ ὅταν κρυώσῃ ἀνάμιξέ την μὲ τὴν ἀνωτέρω μαγιονέζαν. Δοκίμασε νὰ βεβαιωθῇς ὅτι εἶνε καλὴ εἰς τὸ ἀλάτι καὶ τὸ ξύδι. Ἐὰν τὸ χρῶμά της δὲν εἶνε ἀρκετὰ κίτρινο τὴν χρωματίζεις μὲ χρῶμα λεμονιοῦ (lemon color).

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

ΣΑΛΤΣΕΣ ΓΛΥΚΕΣ

ΔΙΑ ΡΟΣΤΑ

220. Apple Jelly—Πελτὲς ἀπὸ Μῆλα.

Πάρε ἕνα κουτὶ μῆλα κοσέρβα ἑνὸς γαλλονιοῦ, στράγγισέ τὸ νερὸ ποῦ ἔχουν εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη. Ἄφησέ το νὰ βράσῃ ἕως νὰ μείνῃ ὀλιγώτερο ἀπὸ τὸ μισὸ, σερβίρισέ το εἰς δοχεῖον ἢ εἰς ποτήρια νὰ κρυώσῃ καὶ μεταχειρίζου αὐτὸ διὰ ρόστα καὶ πουλερικά.

221. Brown Apple Sauce—Σάλτσα ἀπὸ μῆλα σκοῦρα.

Βράσε ὅσα μῆλα σοῦ χρειάζονται μὲ ὀλίγο κονσομέ. Ὅταν βράσουν καὶ δὲν ἔχουν πολὺ ζουμὶ λυῶσέ τα μὲ τὸ σύρμα, πρόσθεσε ὀλίγο πιπέρι (καγιὲν) καὶ μεταχειρίσου διὰ πουλερικὰ ἢ ρόστα.

222. Apple Sauce—Σάλτσα Μήλων.

Καθάρισε πέντε πάουντς μῆλα, κόψε τα φέτες καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ τρία ποτήρια νερὸ, ἕνα πάουντ ζάχαρη καὶ ἕνα κομμάτι κανέλα. Ὅταν πιοῦν τὸ νερό τους κατέβασέ τα, λυῶσέ τα μὲ τὸ σύρμα καὶ μεταχειρίσου διὰ ψητὸ χοιρινὸ, ὄρνιθες, πάπιες κτλ..

Ἐὰν θέλῃς νὰ κάμῃς περισσοτέραν σάλτσαν, ἀνάλυσε δύο κουταλιὲς ἀμυλόκολλα (corn-starch) εἰς ἕνα ποτῆρι νερὸ κρύο, δέσε τὴ σάλτσα, πρόσθεσε καὶ ὀλίγο βούτυρο καὶ σερβίρισε ζεστή.

223. Cherry Sauce—Σάλτσα Κερασιῶν.

Βάλε ἕνα πάουντ κεράσια νὰ βράσουν μὲ μισὸ φλυτζάνι ζάχαρη καὶ ζουμί ἑνὸς λεμονιοῦ. Ἄφησέ την νὰ δέσῃ ὀλίγον καὶ μεταχειρίσου διὰ ρόστα καὶ ψάρια χονδρά.

224. Cramberry Sauce—Πελτὲς ἀπὸ Κράμπερυ.

Πάρε δύο πάουντ κράμπερις καὶ βράσε τα μὲ δύο φλυτζάνια ζάχαρη καὶ τέσσαρα ποτήρια νερό. Ἐὰν δὲν θέλῃς νὰ τὴν μεταχειρισθῇς μὲ τὰ φλούδια, πέρασέ την ἀπὸ τὸ τρυπητό. Ἄφησέ την νὰ κρυώσῃ καὶ μεταχειρίσου την διὰ διάνον, πάπια καὶ κυνήγια.

225. Gooseberry Sauce—Πελτὲς ἀπὸ Γκούζμπερυ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα πάουντ γκούσμπερυς, μισὸ φλυτζάνι ζάχαρη, δύο ποτήρια νερὸ κρύο, σκέπασέ τα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μὲ σιγανὴ φωτιὰ μισὴ ὥρα. Ὅταν εἶνε ἕτοιμη πέρασε την

ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου την διὰ σκουμπριὰ (mackerel), ψητὸ χοιρινὸ, ἀρνὶ, ἢ πρόβειον.

226. Orange Sauce—Σάλτσα ἀπὸ Πορτοκάλι.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ζουμὶ χωρὶς πάχος, ξύσε μέσα δύο πορτοκάλια καὶ στύψε καὶ τὸ ζουμί τους. Πρόσθεσε λίγο κρασὶ (sherry wine) ὀλίγο ἁλάτι, πιπέρι (καγιὲν) ἄφησέ τα νὰ βράσουν δέκα λεπτὰ καὶ σερβίρησε τὴ σάλτσα αὐτὴ ζεστὴ μὲ κυνήγια.

227. Oporto Sauce—Σάλτσα μὲ Κρασὶ Πόρτ.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι κρασὶ port wine, ὀλίγο κονιὰκ, δύο κουταλιὲς τζέλυ φρούτων, κεράσια, ἕνα μῆλο ψιλοκομμένο, ὀλίγη ζάχαρη, ἕνα ποτῆρι νερό, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτά. Δέσε την μὲ δύο κουταλιὲς ἀμυλόκολλα, πέρασέ την ἀπὸ τὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου την διὰ ψητά.

228. Raisin Sauce—Σάλτσα μὲ Σταφῖδες.

Πλῦνε ἕνα πάουντ ψιλὲς σταφίδες καὶ βάλε τες νὰ βράσουν ἐπὶ εἴκοσι λεπτά. Ξῦσε καὶ ἕνα λεμόνι καὶ πάρε καὶ τὸ ζουμί, πρόσθεσε ἕνα δάκτυλο ξύδι, δύο κουταλιὲς ζάχαρη, μισὸ ποτῆρι κρασὶ, ἄσπρο, ὀλίγο μοσχοκάρυδο. Ἀνάλυσε εἰς μισὸ ποτῆρι νερὸ δύο κουταλιὲς ἀλεῦρι καὶ δύο ἀμυλόκολλα (corn-starch), ἕνωσέ τα ὅλα μαζύ, βάλε τα νὰ βράσουν καὶ μεταχειρίσου τὴν σάλτσα αὐτὴ διὰ ρόστα καὶ κρέατα «μπρεζέ».

229. Sultana Sauce—Σάλτσα Σουλτάνα.

Πλύνε ἕνα πάουντ σταφίδα σουλτανιά καὶ βάλε την νὰ βράση μὲ δύο ποτήρια νερὸ ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά. Ξύσε τὴν φλούδα ἑνὸς λεμονιοῦ καὶ στῦψε τὸ ζουμὶ ἀπὸ τὸ μισὸ λεμόνι. Ἀνάλυσε τρεῖς μέτριες κουταλιὲς ἀμυλόκολλα (corn-starch) εἰς μισὸ ποτῆρι νερό, ἕνωσέ τα ὅλα μαζὺ προσθέτοντας καὶ ὀλίγο κρασὶ ἄσπρο. Ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγον καὶ μεταχειρίσου διὰ λαγὸ ἢ κουνέλι ψητὸ, μοσχάρι, χοιρινὸ κ.τ.λ.

240. Tamarind Sauce—Σάλτσα Τάμαρινδ.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι «ταμαρίντι» καὶ δύο ποτήρια νερό, ἕνα ποτῆρι κρασὶ πὸρτ, ζουμὶ μισοῦ λεμονιοῦ, δύο κουταλιὲς ζάχαρη, ὀλίγο πιπέρι καγιὲν, ἁλάτι, ἄφησε νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτὰ καὶ μεταχειρίσου διὰ ψάρια ψητὰ ἢ τηγανιτά.

231. Red Wine Raisin Sauce-Σάλτσα μὲ Κρασὶ καὶ Σταφῖδες.

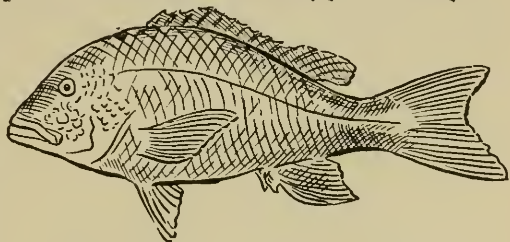
Πέρασε ἀπὸ τὴν μηχανὴν τοῦ κρέατος ὀλίγες σταφίδες καὶ βράσε τες μὲ ὀλίγο demi-glace'e (συνταγὴ Ἀρ. 141), καὶ ἕνα ποτῆρι κρασὶ ἄσπρο. Ξύσε ἕνα λεμόνι καὶ στῦψε καὶ τὸ ζουμί του πρόσθεσε ὀλίγη ζάχαρη, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ δεκαπέντε λεπτὰ καὶ μεταχειρίσου διὰ ρόστα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'.

ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

232. Braised Snapper a l'Italien-Συναγρίδα ἀλὰ 'Ιταλιάνα.
Τὸ ψάρι αὐτὸ μαγειρεύεται μὲ 'Ιταλικὴν σάλτσαν, συνταγὴ ἀρ. 179, ἐντὸς κατσαρόλας, καὶ σερβίρεται μὲ ριζολὲ πατάτες κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

233. Baked Red Snapper, Provencal-Συναγρίδα Φούρνου.
Κόψε τὸ ψάρι εἰς τεμάχια καὶ βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ νὰ ψηθῇ μὲ σάλτσα Προβενσὰλ (συνταγὴ 'Αρ. 195). Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρησε μὲ πατάτες ἀλὰ ζουλιὲν κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.



Ρὲντ Σνάπερ, περίφημον ψάρι, ὁμοιάζον μὲ Συναγρίδα.

234 Baked Red Snapper, Romain—Συναγρίδα Φούρνου.
Μαγείρευσε τὸ ψάρι μὲ σάλτσα Romaine ('Αρ. 210) καὶ σερβίρισέ το μὲ ὅ,τι πατάτες θέλεις.

235. Broiled Red Snapper, Remoulade-Ψητὴ Συναγρίδα.
Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ἄλειψέ τες λάδι καὶ ψῆσέ τες εἰς μετρίαν φωτιά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον σερβίρισέ το μὲ μίαν σάλτσαν ρεμουλὰδ (συνταγὴ 'Αρ. 144) καὶ shoestring potatoes.
Τὸ ψητὸ αὐτὸ ψάρι δύνασαι νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ ραβιγκὸτ σάλτσα (συνταγὴ 'Αρ. 206) καὶ πατάτες ἀλὰ ντουσὲς, καὶ τότε τὸ ὀνομάζεις «Broiled red snapper, Ravigote sauce.»

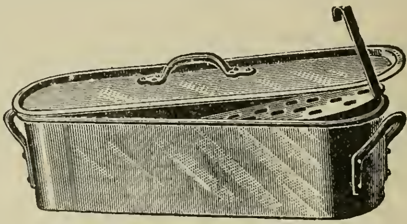
ΠΑΤΑΤΕΣ: Τὴν κατασκευὴν τῶν διαφόρων εἰδῶν πατατῶν, τὰς ὁποίας ἀνεφέρομεν εἰς τὰς συνταγὰς τῶν ψαριῶν, θὰ εὕρητε εἰς τὸ ἰδιαίτερον κεφάλαιον περὶ πατατῶν.

ΠΛΑΚΑ: Ὅταν ἀναφέρωμεν τὴν λέξιν Πλάκαν εἰς τὰς συνταγὰς τῶν ψητῶν ψαριῶν ἐννοοῦμεν τὴν λαμαρίναν τῆς στόφας, ἐπὶ τῆς ὁποίας ψήνονται συνήθως τὰ ψάρια. Εἰς πολλὰ ξενοδοχεῖα τὰ ψήνουν εἰς ταψιά, εἰς τὰ καλλίτερα δὲ μεταχειρίζονται τὴν σχάραν.

AU GRATIN: Τὰ διάφορα ψάρια ποῦ ἀναφέρονται au gratin περιχύνονται μὲ σάλτσαν bechamel καὶ ξαναψήνονται στὸ φοῦρνο νὰ κάμουν κροῦστα, χωρὶς νὰ κουκισθοῦν μὲ γαλέττα. Ὅπου χρειάζεται γαλέττα τὸ ἀναφέρομεν εἰς τὴν συνταγήν.

236. Boiled Red Snapper, Hollandaise-Βραστὴ Συνεγρίδα.

Κόψε τὸ ψάρι καὶ βάλε το εἰςμία ψαριέρα μὲ κρύο νερό, πρόσθεσε ὀλίγο σέλινο, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἴκοσι λεπτά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες βραστὲς καὶ σάλτσα Ὁλλαντὲζ (συνταγὴ Ἀρ. 196).


Ψαριέρα. Σκεῦος εἰδικὸν διὰ τὸ βράσιμον ὁλοκλήρων ψαριῶν.

Τὸ βραστὸ αὐτὸ ψάρι ἠμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς μὲ ὅ,τι σάλτσα θέλῃς ἀπὸ αὐτὲς ποῦ ἔχομεν ὁρίσῃ διὰ ψάρια, καὶ τοῦ δίδεις τὸ ὄνομα ἀναλόγως τῆς σάλτσας μὲ τὴν ὁποίαν θὰ τὸ σερβίρῃς. Ἰδιαιτέρως κατάλληλοι σάλτσαι διὰ τὰ βραστὰ ψάρια εἶναι ἡ Polonaise sauce (Ἀριθ. 149), Robert sauce (Ἀριθ. 212) καὶ Caper sauce (Ἀριθ. 172).

237. Fillet of Red Snapper, au Gratin—Φέτα Συναγρίδα γκρατέν.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα, τοποθέτησέ το εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγο βούτυρο, καὶ βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθῇ ἐπὶ δέκα λεπτά, τράβηξέ το ἔξω, σκέπασε μὲ σάλτσα Βεσαμὲλ (Ἀριθ. 150), βάλε το πάλιν εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθῇ ἄλλα δέκα λεπτὰ καὶ σερβίρησέ το. Δὲν χρειάζεται γαλέττα δι' αὐτὴν τὴν συνταγήν.

238. Fried Red Snapper—Τηγανητὴ Συναγρίδα.

Κόπτεις τὸ ψάρι εἰς φέτες καὶ τὸ τηγανίζεις ὅπως συνήθως, σερβίρεις δὲ μὲ σάλτσα τομάτας (Ἀρ. 201). Ἠμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ σάλτσα Ταρτὰρ (ἀριθ. 143), ὅτε τὸ ὀνομάζεις Fried red snapper, Tartar sauce. .

238. Fried Red Snapper—Τηγανιτὴ Συναγρίδα.

Μεταχειρίζεσαι τὴν κεφαλὴν ἀπὸ ἕνα σνάπερ τῶν δέκα πάουντ περίπου, καὶ ἀφοῦ τὴν καθαρίσῃς καλὰ ἀπὸ λέπια καὶ σπάραχνα, τὴν χωρίζεις εἰς δύο καὶ τὴν πλένεις. Τὴν βράζεις μὲ κρύο νερό, τὴν ξαφρίζεις ὅταν ἀρχίσῃ νὰ πάρῃ βράσῃ καὶ προσθέτεις ὀλίγο σέλινο, ἕνα κρομμύδι, δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγα κουνιὰ πιπέρι καὶ γαρύφαλλα καὶ ὀλίγον ἅλας. Ὅταν βράσουν ὅλα καλά, τὰ στραγγίζετε ἀπὸ τὴν πεσέταν τοῦ ζωμοῦ εἰς ἄλλην κατσαρόλαν, προσθέτετε τρία κουταλάκια ζελατίνα σκόνη, (ἢ πέντε φύλλα), τὴν ἀνακατεύετε νὰ λυώσῃ καὶ τὴν


Φόρμα. Κατάλληλος διὰ ψάρι πηκτή.

κατεβάζετε ἀπὸ τὴν φωτιὰ νὰ κρυώσῃ. Τοποθετήσατε γύρω εἰς τὴν φόρμαν κόκκινες πιπεριὲς καὶ σφικτὰ αὐγὰ εἰς φέτες, καθὼς καὶ ψαχνὰ τοῦ ἰδίου ψαριοῦ καλὰ καθαρισμένα. Κατόπιν ρίψε τὸν ζωμὸν ποῦ ἔχεις ἑτοιμάσῃ νὰ γεμίσῃ ἡ φόρμα, βάλε την εἰς τὸν πάγον καὶ μεταχειρίσου την μετὰ δύο ὥρας. Σημειώσατε ὅτι ὅλα τὰ zele σερβίρονται ἐπὶ διπλωμένης πετσέτας ἢ εἰδικοῦ χαρτιοῦ.

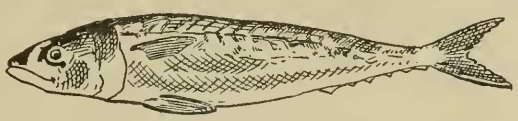
240. Broiled Spanish Mackerel, sauce Piquante—Ψητὸ Σκουμπρί.

Σχίσε τὸ mackerel εἰς τὸ μέσον καὶ ψῆσέ το εἰς δυνατὴ φωτιά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο τοποθέτησέ το εἰς τὴν πιάτα καὶ σερβίρησέ το μὲ πατάτες ζουλιέν. Παρασκευάζεται καὶ κατὰ τὸν ἑξῆς τρόπον :

Ἑτοιμάζεις τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω, τὸ βάζεις εἰς τὴν πιατέλα, τὸ ἀλείβεις βούτυρο, προσθέτεις ὀλίγο τουρσί, Saratoga chips potatoes, καὶ σερβίρεις.

241. Broiled Spanish Mackerel, Bacon—Ψητὸ Σκουμπρί.

Ψῆσε τὸ ψάρι, ἑτοίμασέ το ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρησέ το μὲ ὀλίγο τουρσί, πατάτες ντουσές, καὶ ὀλίγες φέτες τηγανισμένο bacon. Ἠμπορεῖς τὸ ψητὸ αὐτὸ ψάρι νὰ τὸ σερβίρῃς χάριν ποικιλίας καὶ μὲ σάλτσα κρεὸλ (Ἀρ. 174) καὶ πουρὲ πατάτες, ἢ μὲ σάλτσα Maitre d'hotel (Ἀριθ. 197) καὶ πατάτες ζουλιέν.


Μάκερελ. (Σκουμπρί).

242. Fried Spanish Mackerel, Robert-Τηγανιτὸ Σκουμπρί.

Τηγάνισε τὸ ψάρι καὶ γαρνίρισέ το μὲ πατάτες ζουλιὲν καὶ ὀλίγο τουρσί. Εἰς μικρὸ πιατάκι (side dish) σερβίρεις ἰδιαιτέρως σάλτσαν Robert (συνταγὴ Ἀρ. 212).

243. Fried Spanish Mackerel, tomatoe sauce—Τηγανιτὸ Σκουμπρί.

Τηγάνισε τὸ ψάρι τοποθέτησέ το εὔμορφα εἰς τὴν πιατέλα καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες καὶ σάλτσα τομάτα (Ἀριθ. 201).

Τὸ τηγανιτὸ mackerel ἠμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ ἄλλες σάλτσες ἀπὸ αὐτὲς ποῦ ἔχομεν ὁρίσῃ διὰ ψάρια.

244. Broiled Mullet, Spanish Sauce—Ψητὸς Κέφαλος.

Ψῆσε τὸ ψάρι τοποθέτησέ το εἰς τὴν πιατέλα, περέχυσέ το μὲ ὀλίγη σάλτσα μαϊντανοῦ (Ἀρ. 194) καὶ σερβίρισέ το μὲ

πατάτες ζουλιέν. Τὸ ἴδιο ψάρι εἰμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς μὲ πατάτες βραστὲς καὶ νὰ τὸ περιχύσῃς μὲ vinaigrette (Ἀρ. 200).

245. Fried Mullet, Tartar Sauce—Τηγανιτὸς Κέφαλος.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα (breaded) καὶ τηγάνισέ τα. Σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ζουλιὲν καὶ σάλτσα ταρτάρ (ἀριθ. 143)

246. Fried Mullet, Robert Sauce—Τηγανιτὸς Κέφαλος.

Τὸ ψάρι αὐτὸ τηγανίζεται ὅπως τὸ ἀνωτέρω, καὶ τὸ σερβίρεις μὲ ὅ,τι εἶδος πατάτες θέλεις, καὶ μὲ σάλτσα Robert (Ἀρ. 212).

247. Fried Mullet a la Marinade—Κέφαλος Μαρινάτος.

Τηγανίζεις τὸ ψάρι ὡς συνήθως καὶ τὸ περιχύνεις μὲ σάλτσα Μαρινάτη, (savory sauce), κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθ. 154.

248. Baked Mullet a l' Orientale—Κέφαλος Φούρνου.

Κόψε τὸ ψάρι καὶ βάλε το εἰς ἕνα ταψί, προσθέτοντας ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι καὶ λεμόνι. Σοτάρησε μερικὰ κρομμύδια καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μὲ ὀλίγη τομάτα. Ὅταν ψηθοῦν καλὰ ρίψε τα εἰς τὸ ψάρι κόψε καὶ ὀλίγο μαϊντανὸ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὅλα μαζὺ ἕως μισὴ ὥρα.

249. Baked Mullet, Bordelaise—Κέφαλος τοῦ Φούρνου.

Ἑτοιμάζεις τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω μὲ λάδι, λεμόνι, ἅλας, πιπέρι καὶ τὸ ψήνεις μὲ σάλτσα μπορδελὲζ (Ἀριθ. 212). Ὅταν εἶναι ἕτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες ριζολέ.

250. Baked Mullet a la Creole—Κέφαλος τοῦ Φούρνου.

Καὶ αὐτὸ τὸ ἑτοιμάζεις ὅπως τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ ψήνεις μὲ σάλτσα κρεὸλ (Ἀριθ. 174) καὶ τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες παριζιέν.

251. Broiled Mullet Vinaigrette—Ψητὸς Κέφαλος.

Ψῆσε τὸ ψάρι ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες βραστὲς, καὶ μὲ σάλτσα vinaigrette, μὲ τὴν ὁποίαν τὸ περιχύνεις.

252. Broiled Mullet, Hollandaise—Ψητὸς Κέφαλος.

Καθάρισε, κόψε τὸ ψάρι καὶ βάλε το νὰ βράσῃ δέκα πέντε λεπτά. Νὰ μετρήσῃς ἀπὸ τὴν στιγμὴ ποῦ ἀρχίσῃ νὰ βράζῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ πατάτες βραστὲς καὶ sauce Hollandaise (Ἀριθ. 196).

253. Broiled Mullet, Polonaise—Ψητὸς Κέφαλος.

Τὸ ψάρι αὐτὸ ἑτοιμάζεται ὡς ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι

τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα Polonaise (ἀριθ. 149) καὶ πατάτες ντουσές.

254. Baked Haddock, Oriental—Γάδος τοῦ Φούρνου.

Σοτάρησε μερικὰ κρομμύδια καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ὀλίγη τομάτα. Κόψε εἰς ἕνα ταψὶ τὸ ψάρι, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο λεμόνι, βρασμένα κρομμύδια, καὶ βάλε το εἰς τὸ φοῦρνο νὰ ψηθῇ. Ὅταν θὰ σερβίρῃς πρόσθεσε εἰς ἕκαστο πιάτο μία πατάτα βραστή.

255. Boiled Haddock, Cardinal—Βραστὸς Γάδος.

Καθάρισε τὸ ψάρι, κόψε το εἰς τεμάχια καὶ βάλε το νὰ βράσῃ μὲ ὀλίγο σέλινο, ἀλάτι καὶ δύο κουνιὰ πιπέρι. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ πατάτες βραστὲς καὶ cardinal sauce (ἀριθ. 155).

256. Fillet of Haddock au Gratin—Φιλέτο Γάδου γκρατέν.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα. Ἄλειψε ἕνα ταψὶ μὲ βούτυρο, τοποθέτησέ το μέσα καὶ σκέπασέ το μὲ σάλτσα βεσαμὲλ (Ἀριθ. 150). Βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθῇ εἴκοσι λεπτά, καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ντουσές. Δὲν χρειάζεται γαλέττα δι' αὐτὸ τὸ ψάρι.

257. Fried Tenderloin of Haddock—Φιλέτο Γάδου.

Βγάλε ἀπὸ τὸ ψάρι τὰ κόκκαλα καὶ τὸ δέρμα, κόψε το εἰς φιλέτα, τύλιξέ το εἰς παξιμάδι καὶ τηγάνισέ το εἰς δυνατὸ λάδι. Σερβίρεις μὲ πατάτες ζουλιὲν καὶ σάλτσα ταρτάρ (ἀριθ. 143).

258. Boiled Halibut, Hollandaise—Βραστὸ Ψησσί.

Κόψε το εἰς τεμάχια καὶ βάλε το νὰ βράσῃ ἐπὶ εἴκοσι λεπτὰ μὲ ὀλίγο σέλινο, ἅλας καὶ πιπέρι ὁλόκληρο. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισε μὲ σάλτσα ταρτὰρ (Ἀριθ.143) καὶ πατάτες ριζολέ.

259. Broiled Halibut, Maitre d' Hotel—Ψητὸ Ψησσί.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ἄλειψέ το λάδι καὶ ψῆσέ το εἰς μετρία φωτιά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες saratoga chips καὶ μὲ βούτυρο maitre d'hotel (Ἀριθ. 197).

260. Broiled Haddock Saavigote—Ψητὸς Γάδος.

Ἀφοῦ κόψῃς τὸ ψάρι τὸ τηγανίζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ τὸ. σερβίρεις μὲ πατάτες ντουσὲς καὶ μὲ σάλτσα Ravigote (Ἀριθ. 205).

261. Broiled Haddock, Aurora Sauce—Ψητὸς Γάδος.

Τὸ ψάρι αὐτὸ μαγειρεύεται ὅπως τὰ ἀνωτέρω, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες παριζιὲν καὶ aurora sauce (Ἀριθ. 190).

262..Halibut Steak with Bacon—Τράντσα Ψησσιοῦ.
Κόψε μία καλὴ φέτα halibut, ἄλειψέ την λάδι καὶ ψῆσέ την εἰς μετρίαν πλάκα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ δύο κομμάτια τηγανισμένον bacon καὶ μὲ πατάτες ζουλιέν.

263. Baked Bluefish, Mexican Style—Μπλούφις Φούρνου.
Ἑτοίμασε τὸ ψάρι καὶ βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ, πρόσθεσε ὀλίγον



Μπλούφις.

ἅλας, πιπέρι, ὀλίγα σοταρισμένα κρομμύδια, πολλὲς πράσινες πιπεριὲς καὶ ἀνάλογον λάδι ἢ βούτυρον. Βάλε το νὰ ψηθῇ καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμον σερβίρισέ το μὲ πατάτες βραστὲς καὶ ὀλίγον μαϊντανὸ ψιλοκομμένο.

264. Bluefish Saute—Μπλούφις Σωτέ.
Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγον ἅλας καὶ πιπέρι. Ἑτοίμασε μία devil sauce, (ἀρ. 203) περέχυσε τὸ ψάρι μὲ αὐτὴν καὶ βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθῇ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ.

265. Broiled Bluefish, Parsley sauce—Μπλούφις Ψητό.
Ἀφοῦ κόψῃς τὸ ψάρι εἰς τεμάχια, τὸ ψήνεις προσεκτικὰ εἰς τὴν πλάκα καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194) καὶ πατάτες German fried.

266. Baked Bluefish a l' Italienne—Μπλούφις Ψητό.
Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ἁλάτι καὶ πιπέρι, περέχυσέ το μὲ μία σάλτσα Ἰταλικὴ (ἀριθ. 179) καὶ βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθῇ. Ὅταν τὸ σερβίρεις κόψε ὀλίγον μαϊντανὸ ἀπὸ ἐπάνω καὶ πρόσθεσε καὶ ὀλίγες πατάτες τηγανιτές.

267. Baked Blu fish a la Bretonne—Μπλούφις Φούρνου.
Θὰ τὸ ἑτοιμάσῃς ὅπως καὶ τὸ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι θὰ βάλῃς σάλτσα Bretonne (ἀριθ. 157) καὶ θὰ τὸ σερβίρῃς μὲ πατάτες ντουσές.

268. Flounders a l' Italienne—Γλῶσσα ἀλὰ Ἰταλιάνα.
Καθαρίζεις τὰ ψάρια καὶ τὰ τοποθετεῖς εἰς ἕνα ταψί. Κατόπιν σοτάρεις μερικὰ κρομμύδια, προσθέτεις ὀλίγη τομάτα καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἕως δέκα λεπτά. Χύνεις τὴν σάλτσα αὐτὴ στὸ ταψὶ ποῦ εἶναι τὰ ψάρια, προσθέτεις διάφορα μπαχαρικά, ὀλίγη σταφίδα, ὀλίγο μαϊντανό, ὀλίγη γαλέττα (cracker meal) καὶ τὰ βάζεις νὰ ψηθοῦν εἰς μέτριον φοῦρνον μισὴ ὥρα.

269. Fried Flounders, Tartar sauce—Γλῶσσα τηγανιτή.

Καθαρίζεις τὰ ψάρια αὐτὰ ὡς ἑξῆς: Σχίζεις ὀλίγο τὸ κεφάλι, πιάνεις τὸ δέρμα καὶ τὸ τραβᾷς μὲ τὸ χέρι ἕως νὰ τὸ βγάλῃς ὅλον. Κατόπιν τὰ τυλίγεις εἰς γαλέττα, τὰ τηγανίζεις καὶ τὰ σερβίρεις μὲ πατάτες παριζιὲν καὶ σάλτσα ταρτάρ (ἀριθ. 143).

270. Fried Flounders, Tomato Sauce—Γλῶσσα τηγενιτή.

Καθαρίζεις τὲς γλῶσσες, τὲς τυλίγεις εἰς γαλέττα καὶ ἀφοῦ τὲς τηγανίσῃς τὲς σερβίρεις μὲ πατάτες ριζολὲ καὶ τομάτα σάλτσα (ἀριθ. 201).

Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὲς γλῶσσες μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), περιχύνων κάθε ψάρι ἀπὸ μία κουταλιὰ ἀπὸ τὴν σάλτσα αὐτή.

271. Fillet of Sole, Lobster sauce—Φιλέτο Γλώσσας.

Ὅταν καθαρίσῃς τὴν γλῶσσα βγάλε τὰ ψαχνὰ καὶ κόψε τα εἰς φιλέτα. Βάλε εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ἁλάτι καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνον ἕως ἕνα τέταρτον. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα τὰ σερβίρεις μὲ σάλτσαν ἀστακοῦ (ἀριθ. 192).

272. Fillet of Sole a la Joanville—Φιλέτο Γλώσσας.

Κόπτεις τὲς γλῶσσες εἰς φιλέτα ὡς ἀνωτέρω, τὲς τυλίγεις εἰς γαλέττα καὶ τὲς τηγανίζεις. Κάμνεις μία σάλτσα μὲ γαρίδες (ἀριθ. 176) προσθέτεις δύο αὐγὰ σφικτὰ καὶ ψιλοκομμένα καὶ τὴν σερβίρεις μὲ τὰ ψάρια. Δίδεις καὶ ὀλίγες πατάτες παριζιὲν μαζὺ διὰ γαρνιτοῦρα.

Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὰ τηγανισμένα φιλέτα ἀπὸ γλῶσσες, μὲ σάλτσα τομάτας (ἀριθ. 201) καὶ πατάτες Saratoga chips. Ἀκόμη ἠμπορεῖς νὰ τὰ σερβίρῃς μὲ devil sauce (ἀριθ. 203), μὲ τὴν ὁποίαν τὰ περιχύνεις, προσθέτων καὶ ὀλίγες πατάτες ριζολέ.

273. Broiled King Mackerel—Ψητὸ Σκουμπρί.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ἄλειψέ τες λάδι καὶ ψῆσέ τες εἰς μέτρια φωτιά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο, τὸ σερβίρεις μὲ devil sauce (ἀρ. 203) καὶ πατάτες παριζιέν.

274. Broiled Mackerel, Maitre d' Hotel—Ψητὸ Σκουμπρί.

Ἀφοῦ ψήσῃς τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω τὸ τοποθετεῖς εἰς μίαν πιατέλα, τὸ γαρνίρεις μὲ τηγανιτὲς πατάτες, καὶ σάλτσα a la maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

275. Fillet of King Mackerel, au gratin—Φιλέτο Σκουμπριοῦ.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα καὶ βάλε το νὰ ψηθῇ εἰς ἕνα ταψὶ στὸν

φοῦρνο μὲ σάλτσα βεσαμὲλ (ἀριθ. 150). Ὅταν εἶναι ἕτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες πουρέ.

276. Broiled Fresh Herring, Robert Ψητὴ Ρέγκα.

Καθαρίζεις τὲς ρέγκες, τὲς ἀλείφεις λάδι καὶ τὲς ψήνεις εἰς μέτρια πλάκα. Τὲς σερβίρεις μὲ Robert sauce (ἀριθ. 212) καὶ μὲ ὅ,τι εἶδος πατάτες θέλεις.

277. Broiled Fresh Herring, Cream sauce—Ψητὴ Ρέγκα.

Ψήνεις τὲς ρέγκες κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον καὶ τὲς σερβίρεις στὴν πιατέλα μὲ ὀλίγον μαϊντανὸ καὶ βραστὲς πατάτες Τὴν cream sauce (ἀριθ. 146) τὴν σερβίρεις εἰς ἰδιαίτερον πιατάκι σάλτσας.

Κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον σερβίρεις τὲς ψητὲς ρέγκες μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).

278. Broiled Fresh Herring—Ψητὴ Ρέγκα.

Ψῆσε τὴν ρέγκα, τοποθέτησέ την εἰς τὴν πιατέλα καὶ σερβίρισε μὲ τὴν ἑξῆς σάλτσα: Βάλε εἰς ἕνα πιάτο ὀλίγο λάδι, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ ρίγανη. Στῦψε ἕνα λεμόνι, κτύπησέ τα ὅλα καλὰ μὲ ἕνα πηροῦνι, περέχυσε τὴν ρέγκα καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγα ρεπανάκια στὸ πλάϊ.

279. Broiled Bluefish, Saratoga chips—Ψητὸ Μπλούφις.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ψῆσέ το στὴν πλάκα προσεκτικὰ, καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμο τοποθέτησέ το εἰς τὴν πιατέλα, πρόσθεσε ὀλίγο μαϊντανὸ καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες saratoga chips.

280. Broiled Bluefish, Maitre d' Hotel—Ψητὸ Μπλούφις.

Ψήνεις τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω καὶ τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες παριζιὲν, περιεχυμένο μὲ σάλτσα maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

281. Broiled Bluefish, Remoulade—Ψητὸ Μπλούφις.

Ψήνεις καὶ ἑτοιμάζεις τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω καὶ τὸ σερβίρεις μὲ remoulade sauce (Ἀριθ. 144) καὶ shoestring πατάτες.

282. Broiled Bluefish with Bacon—Ψητὸ Μπλούφις.

Ψήνεις τὸ ψάρι κατὰ τὸν ἴδιον ἀνωτέρω τρόπον καὶ τὸ σερβίρεις μὲ german fried πατάτες καὶ μὲ δύο κομμάτια τηγανισμένο bacon ἀπ' ἐπάνω.

283. Bluefish au gratin—Μπλούφις γκρατέν.

Κόψε τὸ ψάρι καὶ βγάλε τὰ κόκκαλα καὶ τὸ δέρμα. Ὑπολόγισε δύο κομμάτια διὰ κάθε μερίδα. Ἄλειψε ἕνα ταψὶ μὲ βούτυρο, τοποθέτησε μέσα τὸ ψάρι καὶ περέχυσέ το μὲ μία σάλτσα

Ὀρλεὰν (ἀριθ. 171) καὶ μὲ γαλέτταν· ψῆσέ το εἰς τὸν φοῦρνον καὶ σερβίρησέ το μὲ πατάτες ντουσές.

284. Baked Carp, Neapolitan style—Σαζάνι τοῦ Φούρνου.
Καθαρίζεις τὸ ψάρι καλὰ καὶ τὸ ψήνεις εἰς τὸν φοῦρνο μὲ μιὰ σάλτσα ναπολιτὲν (ἀριθ. 189) καὶ τὸ σερβίρεις μὲ βραστὲς πατάτες.

285. Boiled Carp, Ravigote sauce—Βραστὸ Σαζάνι.
Καθαρίζεις καὶ βράζεις τὸ ψάρι καὶ τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες βραστὲς καὶ σάλτσα ραβιγκὸτ (ἀριθ. 206).

286. Fried Carp, Tartar sauce—Τηγανιτὸ Σαζάνι.
Κόβεις τὸ ψάρι κομμάτια κανονικὰ καὶ τὸ τηγανίζεις. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα ταρτὰρ (ἀριθ. 143) καὶ French fried potatoes.

287. Cod Fish Steak—Φέτα Βακαλάου.
Καθάρισε, ἑτοίμασε τὸ ψάρι καὶ ψῆσέ το εἰς τὴν πλάκα· ὅταν εἶναι ἕτοιμον σερβίρισέ το μὲ german fried πατάτες καὶ σάλτσα πικὰντ (ἀριθ. 156).

288. Baked Cod a la Creole—Βακαλάος τοῦ Φούρνου.
Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ νὰ ψηθῇ εἰς τὸν φοῦρνο μὲ ὀλίγον ἅλας, πιπέρι καὶ λεμόνι καὶ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174). Ὅταν εἶναι ἕτοιμο τὸ σερβίρεις μὲ δύο πατάτες ριζολὲ εἰς κάθε πιάτο.

289. Baked Codfish, Bordelaise—Βακαλάος τοῦ Φούρνου.
Ψῆσε τὸ ψάρι εἰς τὸν φοῦρνο ὅπως ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι θὰ μεταχειρισθῇς σάλτσα Bordelaise (ἀριθ. 211) καὶ θὰ τὸ σερβίρῃς μὲ hash brown potatoes.

290 Boiled Codfish, Hollandaise—Βακαλάος Βραστός.
Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ ρίψε το εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ κρύο νερό. Πρόσθεσε ὀλίγον ἀλάτι, δύο φλοῦδες λεμόνι, δύο φύλλα δάφνη καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ σάλτσα Hollandaise (ἀριθ. 196) καὶ μὲ πατάτες βραστές.

291. Boiled Codfish, Egg sauce—Βακαλάος Βραστός.
Κόψε τὸ ψάρι φέτες ἑτοίμασέ το ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ egg sauce (ἀριθ. 209) καὶ πατάτες ριζολέ.

292. Boiled Codfish, Cream sauce—Βακαλάος Βραστός.
Τὸ ψάρι αὐτὸ τὸ ἑτοιμάζεις καὶ τὸ βράζεις κατὰ τὸν ἀνωτέρω

τρόπον, τὸ σερβίρεις δὲ μὲ πατάτες βραστὲς καὶ cream sauce (ἀριθ. 146).

293. Boiled Codfish, Shrip sauce—Βακαλάος Βραστός.

Κόψε τὸ ψάρι, βγάλε τὸ κόκκαλο καὶ τὸ δέρμα καὶ βάλε το νὰ βράσῃ μὲ ὀλίγο νερό. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ shrimp sauce (ἀριθ. 176) καὶ german fried potatoes.

294. Fillet of Codfish au gratin—Φιλέτο Βακαλάου.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες καὶ τοποθέτησέ το εἰς ἕνα ταψί. Πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, βούτυρο, σάλτσα βεσαμὲλ (ἀριθ. 150) καὶ ψῆσέ το εἰς τὸν φοῦρνον. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον σερβίρισέ το μὲ πατάτες παριζιέν.

295. Fillet of Bass, Robert sauce—Φιλέτο Μπάς.

Ἄνοιξε τὸ ψάρι στὴ μέση καὶ βγάλε τὰ κόκκαλα καὶ τὸ πετσί, κόψε το εἰς κομμάτια ἀκριβῶς ὡς ἕνα δάκτυλο τοῦ χεριοῦ εἰς χόνδρος καὶ μάκρος, τύλιξέ το εἰς παξιμάδι καὶ τηγάνισέ το μὲ καθαρὸ λάδι. Τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα Robert (ἀριθ. 212) καὶ πατάτες παριζιέν.

296. Boiled Sea Bass, Hollandaise—Βραστὸ Σή-μπας.

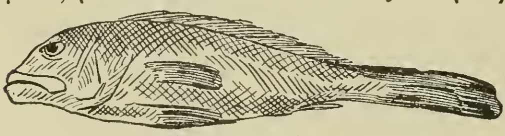
Κόψε τὸ ψάρι εἰς φέτες καὶ βάλε το νὰ βράσῃ μὲ ὀλίγον ἅλας· Μόλις πάρῃ βράση τράβηξέ το εἰς τὴν ἄκρη τῆς φωτιᾶς ἢ ἄφησέ το νὰ σιγοβράσῃ ἐπὶ δέκα λεπτά. Σερβίρισέ το μὲ βραστὲς πατάτες καὶ Hollandaise sauce (ἀριθ. 196).

297. Boiled Sea Bass, Cardinal—Βραστὸ Σή-μπας.

Καθάρισε τὸ ψάρι καὶ βράσε το ὅπως συνήθως. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ βραστὲς πατάτες καὶ σάλτσα καρδινάλ (ἀριθ. 155.)

298. Croquettes of Sea Bass—Κροκέττες ἀπὸ Σή-μπας.

Πάρε ὅ,τι περισσεύματα ἔχεις ἀπὸ seabass καὶ κόψε τα ψιλά, βάλε ἴσον ποσὸν πατάτες πουρὲ χωρὶς γάλα, ὀλίγο μαϊντανό κομμένο πολὺ ψιλά, ἁλάτι, πιπέρι καὶ τρία αὐγά. Ἀνακάτεψε τὸ μίγμα καλὰ καὶ πλάσε τὲς κροκέτες ὀλίγο χονδρότερες ἀπὸ ἕνα δάκτυλο. Τύλιξέ τες εἰς γαλέττα, τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισέ τες μὲ πουρὲ πατάτες καὶ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).



Μπλὰκ Σήμπας.

299. Baked Sea Bass, Orientalle—Σή-μπας τοῦ Φούρνου.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, λεμόνι καὶ βάλε το εἰς ἕνα ταψί. Ἑτοίμασε μίαν σάλτσαν ὡς ἑξῆς: Διὰ εἴκοσι μερίδες ψάρι κόψε δύο πάουντς κρομμύδια καὶ σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγο λάρδο. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα ρίψε ἕνα κουτὶ τομάτες καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν δέκα λεπτά. Χύσε τὴν σάλτσα αὐτὴ στὰ ψάρια, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθοῦν.

300. Baked Sea Bass, Creole—Σή-μπας τοῦ Φούρνου.

Αὐτὸ τὸ ψάρι παρασκευάζεται ὡς ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὸ ψήνεις μὲ σάλτσα κρεολ (ἀριθ. 174) καὶ ὅταν θὰ τὸ σερβίρῃς εἰς κάθε πιάτο προσθέτεις δύο-τρεῖς πατάτες παριζιέν.

301. Baked Sea Bass, Italienne—Σή-μπας τοῦ Φούρνου.

Καὶ αὐτὸ ἑτοιμάζεται κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον ὅπως καὶ τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι μεταχειρίζεσαι σάλτσαν Ἰταλικήν, (ἀριθ. 179) καὶ ὀλίγη ρίγανη. Ὅταν δὲ τὸ σερβίρεις προσθέτεις shoestring πατάτες γύρω.

302. Broiled Sea Bass, Bacon—Σή-μπας Ψητό.

Πάρε τὸ ψάρι καὶ κόψε το φέτες, βάλε το μὲ τὴ σχάρα ἐπάνω στὰ κάρβουνα νὰ ψηθῇ. Ἐὰν δὲν ἔχῃς κάρβουνα, ἄλειψε τὴν πλάκα τῆς στόφας μὲ λάδι καὶ ψῆσέ το, ἀφοῦ τὸ ἀλατίσῃς πρῶτον. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον τοποθέτησέ το εἰς τὸ πιάτο, βρέξε το μὲ ὀλίγο βούτυρο, γαρνίρισέ το μὲ ὀλίγες πατάτες, ὀλίγο bacon καὶ σερβίρισε.



Στράηπτ Σήμπας.

303. Broiled Sea Bass, Maitre d' Hotel—Σή-μπας Ψητό.

Τὸ ψάρι αὐτὸ παρασκευάζεται ὅπως τὸ ἀνωτέρω, ἀλλ' ἀντὶ bacon θὰ βάλῃς ἐπάνω εἰς τὸ ψάρι ἕνα κομμάτι στρογγυλὸ βούτυρο maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

304. Broiled Sea Bass, Devil sauce—Σή-μπας Ψητό.

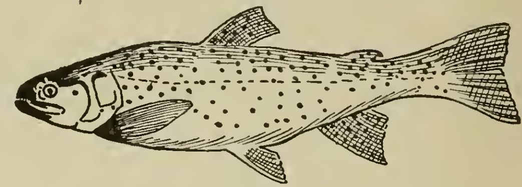
Ψῆσε τὸ ψάρι ὅπως συνήθως, βάλε το στὸ πιάτο καὶ περέχυσέ το μὲ devil σάλτσα (ἀριθ. 203) καὶ σερβίρισέ το μὲ shoestring πατάτες.

305. Broiled Sea Bass, Ravigotte—Σή-μπας Ψητό.

Καὶ αὐτὸ τὸ ψάρι ψήνεται ὅπως συνήθως, γαρνιρίζεται μὲ πατάτες τριγύρω, ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανὸ καὶ σάλτσα ραβιγκὸτ στὴν ἄκρη (ἀριθ 205.)

306. Baked Trout—Πέστροφα τοῦ Φούρνου.

Τὸ ψάρι αὐτὸ ψήνεται εἰς τὸν φοῦρνο μὲ ὀλίγον ἅλας, πιπέρι, λεμόνι καὶ μὲ οἱανδήποτε ἀπὸ τὰς κατωτέρω σάλτσας sauce Bordelaise (ἀριθ. 211), sauce Provencale (ἀριθ. 195), sauce Bretonne (ἀριθ. 157), sauce Creole (ἀριθ. 174). Δίδεις δὲ ὀνομασίαν εἰς αὐτὸ ἀναλόγως τῆς σάλτσας τὴν ὁποίαν μεταχειρίζεσαι.



Μπροὺκ Τράουτ. (Πέστροφα).

307. Broiled Fillet of Pickerel—Φιλέτο Πίκερελ.

Βγάλε ἀπὸ αὐτὸ τὸ ψάρι μερικὰ φιλέτα, ψῆσέ τα καλὰ καὶ σερβίρισέ τα μὲ σάλτσα maitre d'hotel καὶ μὲ ὅ,τι πατάτες θέλεις.

308. Fillet of Trout au gratin—Φιλέτο Πέστροφας.

Διὰ νὰ κάμῃς fillet of trout au gratin κόπτεις τὸ ψάρι εἰς φιλέτα καὶ τὸ τοποθετεῖς εἰς ἕνα ταψὶ, προσθέτεις ἁλάτι, πιπέρι, βούτυρο, σάλτσα βεσαμὲλ (ἀριθ. 150) καὶ τὸ ψήνεις εἰς τὸν φοῦρνον. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ ὀλίγες πατάτες παριζιέν.

309. Fried Tenderloin of Trout—Φιλέτο Πέστροφας.

Σχίσε τὸ ψάρι, καθάρισέ το ἀπὸ τὰ κόκκαλα, κόψε το εἰς φιλέτα, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα. Τὰ σερβίρεις μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201) καὶ μὲ μερικὲς πατάτες ριζολέ.

310. Fried Tenderloin of Trout, Mayonnaise—Φιλέτο Πέστροφας.

Κόψε, ἑτοίμασε καὶ τηγάνισε τὸ ψάρι κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον, σερβίρισέ το μὲ μαγιονέζα (ἀριθ. 142) καὶ μὲ πατάτες βραστὲς μὲ βούτυρο maitre d'hotel. (ἀρ. 197)

311. Fried Tenderloin of Trout, Robert—Φιλέτο Πέστροφας.

Ἑτοίμασε τὸ ψάρι κατὰ τὸν ἴδιον ὡς τὸ ἀνωτέρω τρόπον καὶ σερβίρισε μὲ Robert sauce (ἀριθ. 212) καὶ μὲ πατάτες ζουλιέν.

312. Fried Salt Water Trout—Τηγανιτὴ Πέστροφα.

Κόπτεις τὸ ψάρι εἰς τεμάχια, τὸ τυλίγεις εἰς γαλέττα καὶ τὸ τηγανίζεις. Ὅταν τὸ σερβίρεις μεταχειρίζεσαι μίαν ὁποιανδήποτε ἀπὸ τὰς ἑξῆς σάλτσας: tomato sauce (ἀρ.201), Tartar sauce (ἀριθ. 143), Creole sauce (ἀριθ. 174), Robert

(ἀριθ. 212), Sauce piquante (ἀριθ. 156), δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

313. Broiled Salt Water Trout—Ψητὴ Πέστροφα.

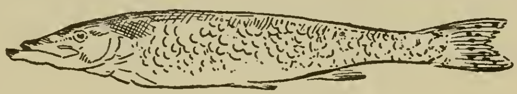
Ψῆσε τὸ ψάρι εἰς δυνατὴ φωτιά, ὅταν δὲ εἶναι ἕτοιμο σερβίρισε μὲ μίαν ἀπὸ τὰς ἀκολούθους σάλτσας: Devil sauce(ἀριθ. 203), Sauce maitre d'hotel (ἀριθ. 197), Remulade sauce (ἀριθ. 144), Sauce vinaigrette (ἀριθ. 200).

314. Boiled Trout—Βραστὴ Πέστροφα.

Βάλε τὸ ψάρι εἰς μία κατσαρόλαν μὲ κρύο νερό, πρόσθεσε ὀλίγο σέλινον, 2-3 κρομμυδάκια μικρά, ἕνα φύλλο δάφνη, ἀλάτι, πιπέρι, ἄφησέ το νὰ βράση. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον τὸ σερβίρεις μὲ μίαν ἀπὸ τὰς ἑξῆς σάλτσας: Sauce hollandaise (ἀριθ. 196), Sauce Cardinal (ἀριθ. 155), Sauce Pollonaise (ἀριθ. 149), δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

315. Fried Fillet of Pickerel—Τηγανιτὸ Φιλέτο Πίκερελ.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα ὅπως συνήθως, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα, τηγάνισέ τα καὶ σερβίρισέ τα μὲ devil sauce (ἀριθ. 203) καὶ μὲ πατάτες ριζολέ.



Πίκερελ.

316. Fried Eels, Tartar sauce—Τηγανιτὰ Χέλια.

Κόψε τὸ χέλι, καθάρισέ το ἀπὸ τὰ κόκκαλα καὶ τὸ δέρμα, κόψε το εἰς φιλέτα, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα. Ὅταν τὸ σερβίρῃς γαρνίρισέ το μὲ french fried potatoes, ὀλίγα φύλλα μαϊντανό, καὶ tartar sauce (ἀριθ. 143). Τὸ ψάρι αὐτὸ δύνασαι νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ vinaigrette sauce (ἀριθ. 200) καὶ μὲ βραστὲς πατάτες.

317. Broiled Eels—Ψητὰ Χέλια.

Καθάρισε καλὰ τὸ χέλι, κόψε το εἰς φέτες, ἄλειψέ το μὲ λάδι καὶ ψῆσέ το εἰς μετρία πλάκα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ maitre d'hotel sauce (ἀριθ. 197) καὶ μὲ πατάτες shoestring. Ἐπίσης δύνασαι νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ Robert sauce (ἀριθ. 212) καὶ πατάτες παριζιέν.

318. Baked Eels, Bordelaise—Χέλια τοῦ Φούρνου.

Καθάρισε τὰ χέλια, κόψε τα φέτες, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγη ρίγανη, βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψῆσέ τα μὲ bordelaise sauce (ἀριθ. 211) καὶ σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ντουσές.

319. Broiled Eels, Parsley sauce—Ψητὰ Χέλια.

Καθάρισε τὰ χέλια καλὰ καὶ βράσε τα ὅπως συνήθως. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα μὲ βραστὲς πατάτες καὶ σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194).

320. Boiled Eels, Orleans, sauce—Βραστὰ Χέλια.

Ἑτοίμασε τὰ χέλια ὅπως ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ Orleans sauce (ἀριθ. 171) καὶ german fried potatoes.

321. Cold Eels, Mayonnaise sauce—Κρύα Χέλια.

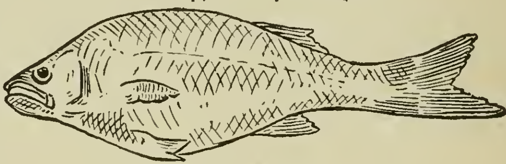
Βράσε τὰ χέλια καὶ βάλετα νὰ κρυώσουν. Τὰ σερβίρεις μὲ τουρσιά, δύο φύλλα μαροῦλι δίπλα, καὶ μὲ μαγιονέζα (ἀριθ. 142).

322. Boiled Perch, Parsley sauce—Βραστὴ Πέρκα.

Βράσε τὸ ψάρι αὐτὸ ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισέ το μὲ βραστὲς πατάτες καὶ σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194).

323. Fried Perch with Bacon—Τηγανιτὴ Πέρκα.

Ἀλεύρωσε τὸ ψάρι μὲ καλαμποκάλευρο corn-meal καὶ τηγάνισέ το. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ τηγανισμένον bacon καὶ πατάτες.


Σὴ Πέρτς (Πέρκη).

324. Broiled Perch, butter sauce—Ψητὴ Πέρκα.

Ψῆσε τὸ ψάρι καλὰ καὶ κάμε μία σάλτσα ἀπὸ βούτυρο, λεμόνι καὶ μαϊντανὸ καὶ περέχυσέ το, ὅταν δὲ τὸ σερβίρῃς πρόσθεσε ὀλίγες πατάτες

325. Fillet of Salmon, Maitre d' Hotel—Ψητὸς Σολωμός.

Κόψε τὸ ψάρι φέτες, ἄλειψέ το λάδι, ψῆσέ το σὲ μέτρια φωτιά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο τοποθέτησέ το εἰς τὸ πιάτο καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ζουλιὲν καὶ σάλτσα maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

326. Fillet of Salmon Saute—Φιλέτο Σολωμοῦ.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα, τοποθέτησέ τα εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθῇ ἐπὶ εἴκοσι λεπτὰ τῆς ὥρας. Ὅταν εἶναι δὲ ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ devil sauce (ἀριθ. 203) καὶ ὅ,τι πατάτες θέλεις.

Τὸ ψάρι αὐτὸ μαγειρευμένον κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον ἠμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ ἄλλες σάλτσες, ὡς σάλτσα πολονὲζ (ἀριθ. 149), σάλτσα πικὰντ (ἀριθ. 156), σάλτσα καρδινὰλ (ἀριθ.

155), καὶ τότε δίδεις ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας ποῦ θὰ σερβίρῃς μαζύ.

327. Boiled Salmon, caper sauce—Βραστὸς Σολωμός.

Καθάρισε τὸ ψάρι καὶ βάλε το εἰς μία κατσαρόλα μὲ κρύο νερὸ νὰ βράσῃ. Ὅταν θὰ εἶναι ἕτοιμον σερβίρισέ το μὲ βραστὲς πατάτες καὶ caper sauce (ἀριθ. 172).

328. Boiled Salmon, Ravigotte sauce—Βραστὸς Σολωμός.

Ἑτοιμάζεις τὸ ψάρι ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες ριζολὲ καὶ σάλτσα ραβιγκὸτ (ἀριθ. 206).

329. Fried Salmon, Tartar sauce—Τηγανιτὸς Σολῶμός.

Κόψε τὸ ψάρι εἰς φιλέτα, τύλιξέ το εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ το. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο τὸ σερβίρεις μὲ ὅ,τι πατάτες θέλεις καὶ μὲ tartar sauce (ἀριθ. 143).

330. Fried Salmon Robert Sauce—Τηγανιτὸς Σολωμός.

Ἑτοίμασε τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ το μὲ german fried πατάτες καὶ Robert sauce (ἀριθ. 212).

Θὰ ἑτοιμάσῃς τὸν σολωμὸν ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ θὰ τὸν σερβίρῃς μὲ ὅ,τι πατάτες θέλεις καὶ μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ 201) ἢ μὲ ὁποιανδήποτε ἀπὸ τὰς διαφόρους σάλτσας ποῦ ἔχομεν ὁρίσῃ διὰ ψάρια.

331. Boiled Smoked Salmon-Βραστὸς Καπνιστὸς Σολωμός.

Πάρε καπνιστὸν σολωμόν, βράσε τον 15 λεπτὰ τῆς ὥρας, τοποθέτησέ τον εἰς τὸ πιάτο, βάλε δύο βραστὲς πατάτες, καὶ σερβίρισέ τον μὲ cream sauce εἰς χωριστὸ πιάτο.

332. Broiled Smoked Salmon-Ψητὸς Καπνιστὸς Σολωμός.

Ψήνεις καπνιστὸν σολωμὸν εἰς τὴν πλάκαν καὶ τὸν σερβίρεις μὲ σάλτσαν ἀπὸ λάδι καὶ λεμόνι.

333. Baked Salmon-trout, Creole—Ψητὸ Σωλμοντράουτ Φούρνου.

Ἑτοιμάζεις μία σάλτσα creole (ἀριθ. 174) καὶ βάζεις τὸ ψάρι νὰ ψηθῇ μαζὺ μὲ τὴν σάλτσαν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο τὸ σερβίρεις μὲ δύο βραστὲς πατάτες.

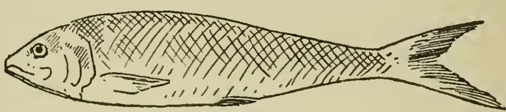
334. Baked Salmon-trout, Italienne—Ψητὸ Σωλμοντράουτ Φούρνου.

Καθαρίζεις τὸ ψάρι καὶ τὸ μαγειρεύεις μὲ Ἰταλικὴ σάλτσα (ἀριθ. 179).

335. Fried Salmon-trout—Τηγανιτὸ Σώλμον-τράουτ.
Τηγανίζεις τὸ ψάρι καὶ τὸ περιχύνεις μὲ σάλτσα Robert (ἀριθ. 212).

336. Broiled Salmon Trout—Ψητὸς Σώλμον-τράουτ.
Ψήνεις τὸ ψάρι καὶ τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα Ἀθηναϊκὴ (ἀριθ. 199.)

337. Boiled Shad—Βραστὸ Σάντ.
Καθάρισε τὸ ψάρι καὶ βράσε το. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ δύο βραστὲς πατάτες καὶ σάλτσα κάπαρη (ἀριθ. 172).


Σάντ. (Σίλουρος).

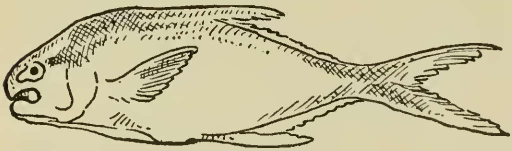
Τὸ ψάρι αὐτὸ βρασμένο κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον δύναται νὰ σερβιρισθῇ μὲ τὰς ἀκολούθους σάλτσας καὶ τότε δίδεις τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας ποῦ θὰ μεταχειρισθῇς. Σάλτσα ὀλλανδικὴ (ἀριθ. 196), σάλτσα ρεμουλάδ (ἀριθ. 144), σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194).

338. Fried Shad with Bacon—Τηγανιτὸ Σάντ.
Σχῖσε τὸ ψάρι καὶ κόψε το εἰς τεμάχια. Τηγάνισέ τα καὶ σερβίρισέ τα μὲ τεμάχια bacon τηγανιτὰ καὶ πατάτες.

339. Fried Shad, Tomato sauce—Τηγανιτὸ Σάντ.
Τηγάνισε τὸ ψάρι ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ το μὲ tomato sauce (ἀριθ. 201) καὶ οἱονδήποτε εἶδος πατάτες.

340. Fried Pompano, Tartar sauce—Τηγανιτὸ Πόμπανο.
Τηγάνισε τὸ ψάρι καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολὲ καὶ tartar sauce (ἀριθ. 143) ἐπάνω εἰς ἕνα φύλλο μαροῦλι.

341. Braised Pompano, Provencale—Πόμπανο Μπρεζέ.


Πόμπανο.

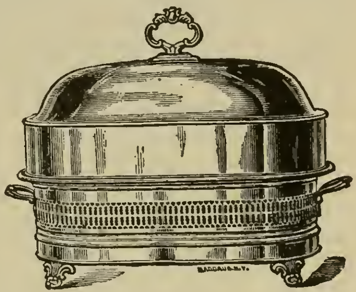
Βάλε τὸ ψάρι εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ σάλτσαν Προβενσὰλ (ἀριθ. 195), ἄφησέ το νὰ ψηθῇ 20 λεπτὰ καὶ σερβίρισέ το μὲ ὅ,τι-δήποτε πατάτες.

342. Broiled Pompano, Parsley Sauce—Ψητὸ Πόμπανο.
Κόβεις τὸ ψάρι στὴ μέση καὶ ἀφαιρεῖς τὰ κόκκαλα, τὸ ἀλείβεις λάδι καὶ τὸ ψήνεις εἰς μετρία φωτιά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον σερβίρισέ το μὲ πατάτες ζουλιὲν καὶ σάλτσα μαϊντανοῦ (ἀριθ. 194).

343. Broiled Pompano, Saratoga chips—Ψητὸ Πόμπανο.
Τὸ ψάρι αὐτὸ κατασκευάζεται κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον, καὶ σερβίρεται μὲ πατάτες Saratoga chips.

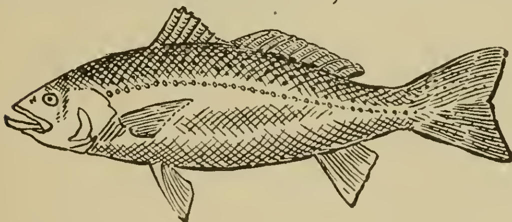
344. Broiled Pompano, Athenian sauce—Ψητὸ Πόμπανο.
Ἑτοίμασε τὸ ψάρι ὥς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσα Ἀθηναϊκὴ (ἀριθ. 199) καὶ οἱονδήποτε εἶδος πατάτες.

345. Planked Pompano—Πόμπανο στὸ ξύλο.
Κάμνεις μίαν γιρλάνταν ἀπὸ πατάτες πουρὲ (mashed potatoes) εἰς τὴν ἄκρη τῆς ξυλίνης πλάκας. Ἡ γιλάντα γίνεται μὲ τὸ σακκοῦλι, τὸ ὁποῖον εἶναι ἐπίτηδες διὰ τὴ δουλιὰ αὐτή. Τὴ βάζεις εἰς τὸ φοῦρνο μέχρις ὅτου κοκκινήσῃ ὁ πουρές. Ἔπειτα βάζεις εἰς τὴν μέση τῆς πλάκας τὸ ψάρι, τὸ ὁποῖον ἔχεις ψήσῃ εἰς τὴν σχάραν, καὶ γεμίζεις τὸ κενὸν μὲ γεμιστὲς πιπεριὲς καὶ τομάτες, πράσινα φασόλια (string beans), σπανάκι μὲ cream sauce, καὶ ἐπάνω εἰς τὸ ψάρι βάζεις μερικὰ σπαράγγια. Τὸ σερβίρεις, δίδεις καὶ ζεστὸ βούτυρο εἰς ἰδιαίτερον δοχεῖον ἢ ἄλλην σάλτσαν ἀπὸ τὰς καταλλήλους διὰ ψάρι. Πρόσεχε νὰ εἶναι ὅλα ζεστά.


Πλάνκιν Ντίς. Εἰδικὸν σκεῦος, ἐντὸς τοῦ ὁποίου τοποθετοῦνται ψάρια ἢ στέηκς ἐπὶ ξυλίνης πλακὸς (planked) καὶ σερβίρονται.

Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ προετοιμάσῃς Planked Shad καὶ ἄλλα ἐκλεκτὰ ψάρια.

346. Baked Weakfish, Creole—Γουήκφις τοῦ Φούρνου.


Γουήκφις.

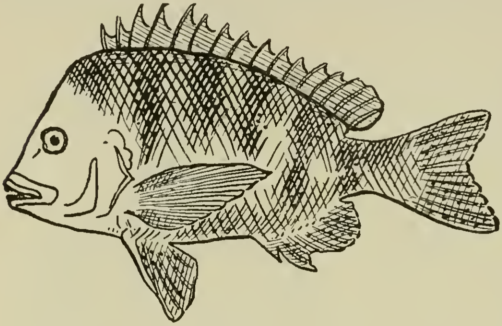
Κόψε τὸ ψάρι εἰς φέτες, βάλε ἁλάτι καὶ πιπέρι καὶ τοποθέτησέ το εἰς ἕνα ταψὶ μὲ creole sauce (ἀριθ. 174) καὶ ψῆσέ το. Ρερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ.

347. Baked Weakfish, Tomato sauce—Γουήκφις Φούρνου.
Ψῆσε τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω, ἀλλὰ μὲ Tomato sauce (ἀριθ. 201) καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες κροκέτες.

348. Broiled Weakfish, Maitre d' Hotel—Γουήκφις Ψητό.
Ψῆσε τὸ ψάρι καὶ σερβίρησέ το μὲ σάλτσα Maitre d'hotel (ἀριθ. 197) καὶ πατάτες ζουλιέν.

349. Broiled Weakfish,Bretonne—Γούκφις Ψητό.
Ψῆσε τὸ ψάρι καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσα Bretonne (ἀριθ. 157) καὶ πατάτες ριζολέ.

350. Boiled Sheephead, Orleans sauce—Σήπχεντ Βραστό.



Σήπσ(χ)εντ.

Καθάρισε τὸ ψάρι καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ κρύο νερό, ἁλάτι, ὀλίγα κουνιὰ πιπέρι, ὀλίγο σέλινο καὶ βράσε το εἴκοσι λεπτά. Σερβίρισέ το μὲ βραστές πατάτες καὶ σάλτσα Ὀρλεὰν (ἀριθμὸς 171).

351. Braised Sheephead, Creole—Σήπχεντ Μπρεζέ.
Κόψε τὸ ψάρι εἰς φέτες καὶ ψῆσέ το εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ σάλτσαν Creole (ἀρ. 174). Σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ.

352. Broiled Sheephead, Remoulade—Σήπχεντ Ψητό.
Κόψε τὸ ψάρι εἰς τεμάχια, ἄλειψέ το λάδι καὶ ψῆσέ το εἰς μετρίαν φωτιάν. Σερβίρισέ το μὲ σάλτσα Remoulade (ἀρ. 144) καὶ μὲ πατάτες ζουλιέν.

353. Broiled Sheephead, Maitre d' Hotel—Σήπχεντ 4ητό.
Ψῆσε τὸ ψάρι ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα Maitre d'hotel (ἀριθ. 197) καὶ μὲ German Fried Potatoes.

354. Baked Sheephead, Provencale-Σήπχεντ τοῦ Φούρνου.
Κόψε τὸ ψάρι εἰς τεμάχια, βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ μὲ σάλτσα Provencale (ἀριθ. 195) καὶ ψῆσέ το εἰς τὸν φοῦρνο. Σερβίρισέ το μὲ πατάτες Delmonico.

355. Smelts au gratin—Μαρίδες γκρατέν.
Καθάρισε τὰ ψάρια, βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ μὲ λίγο βούτυρο καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνο 10 λεπτά, ἔπειτα περέχυσέ τα μὲ σάλτσα Bechamel (ἀριθ. 150), καὶ μισὸ ποτῆρι sherry wine καὶ ψῆσέ τα ἀκόμη 10 λεπτά. Σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ριζολέ.

356. Fried Smelts, Tomato sauce—Μαρίδες Τηγενιτές.
Καθάρισε τὰ ψάρια καλά, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα. Σερβίρισέ τα μὲ tomato sauce(ἀριθ. 201) καὶ πατάτες ζουλιέν.

357. Fried Smelts, Tartar sauce—Μαρίδες Τηγανιτές.
Τηγάνισέ τα ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ Tartar sauce (ἀρι. 143) καὶ μὲ ὅ,τι πατάτες θέλεις.

358. Braised Smelts a la Toulouse—Μαρίδες Μπρεζέ.
Καθάρισε τὰ ψάρια καλά, βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ σάλτσαν Τσολοὺζ (ἀριθ. 184) καὶ ἄφησε νὰ βράσουν 20 λεπτά. Σερβίρισέ τα μὲ πατάτες παριζιέν.

ΑΣΤΑΚΟΙ

Ὅταν ὁ ἀστακὸς δὲν εἶναι ζωντανὸς δὲν πρέπει νὰ τὸν ἀφήνετε πολὺ εἰς τὸν πάγον διότι χαλᾷ εὔκολα. Ὅταν τὸν βράσετε ἀμέσως διατηρεῖται περισσότερον.

359. Broiled Live Lobster—Ἀστακὸς Ψητός.
Σχῖσε τὸν ἀστακὸν στὴ μέση, ψῆσέ τον στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ τον μὲ σάλτσα maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

360. Lobster Mayonnaise—Ἀστακὸς Μαγιονέζα.
Ἀπὸ ἕνα βρασμένο ἀστακὸ παίρνεις τὰ ψαχνὰ καὶ τὰ κόπτεις φέτες καὶ τὰ τοποθετεῖς εὔμορφα εἰς τὸ μέσον τῆς πιατέλας. Τὰ γαρνίρεις γύρω μὲ φύλλα μαρουλιῶν. Ἐὰν θέλῃς περιχύνεις μὲ τὴν μαγιονέζα (ἀριθ. 142), ἢ ἂν θέλῃς τὴν σερβίρεις ἰδιαιτέρως.

361. Lobster a la Creole—Ἀστακὸς ἀλὰ Κρεόλ.
Κόψε τὸν ἀστακὸ εἰς φέτες καὶ σοτάρισέ τον μὲ σάλτσαν κρεὸλ (ἀριθ. 174), βάλε δύο κομμάτια φρυγανιὰ (toast) εἰς τὸ πιάτο, χῦσε μὲ τὴν σακκούλα γύρω πατάτες πουρέ, τοποθέτησε τὸν ἀστακὸν εἰς τὴ μέση καὶ σερβίρισε.

362. Lobster en Coquille—Ἀστακὸς εἰς τὸ ὄστρακον.
Πάρε μερικὰ ὄστρακα (shells) ἀπὸ μεγάλες ἀχιβάδες καὶ γέμισέ τα φέτες ἀστακό, περέχυσέ τον μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις βάλῃ καὶ κροκοὺς αὐγῶν, κούκισέ τα μὲ γαλέτταν καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον νὰ γείνουν au gratin. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισε.

363. Lobster Curry with Rice—Ἀστακὸς μὲ Ρύζι.
Κάμε μία curry sauce (ἀριθ. 208), σοτάρισε μὲ αὐτὴν τὸν ἀστακὸ καὶ σερβίρισε μὲ ἀχνισμένο ρύζι steamed rice.

364. Lobster Patties—Ἀστακὸς σὲ πάτης.
Κόψε ἀστακοὺς μικρὰ κομματάκια, σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη

σάλτσα (ἀριθ. 146), πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, γέμισε μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ τὲς φορμίτσες ἀπὸ πάστα (paties) καὶ σερβίρισε.

365. Lobster, Tartar sauce—'Αστακὸς Σάλτσα Τερτάρ.

Κόπτεις τὰ ψαχνὰ τοῦ ἀστακοῦ, τὰ τοποθετεῖς εἰς τὸ μέσον τῆς πιάτας καὶ τὸν περιχύνεις μὲ σάλτσα ταρτὰρ (ἀριθ. 143), τὸν γαρνίρεις δὲ μὲ μαρούλια.

'Ημπορεῖς νὰ μεταχειρισθῇς καὶ ἄλλες σάλτσες ὡς π. χ., sauce vinaigrette (ἀριθ. 200), sauce remoulade (ἀριθ. 144), κτλ. καὶ τότε δίδεις ἀνάλογον ὀνομασίαν.

366. Broiled Lobster, Ravigotte—Ψητὸς 'Αστακός.

Ψήνεις τὸν ἀστακὸν εἰς τὴν σχάραν καὶ τὸν σερβίρεις μὲ σάλτσαν ραβιγκὸτ (ἀριθμ. 206). Εἰς τοὺς ψητοὺς ἀστακοὺς ἡ σάλτσα σερβίρεται πάντοτε χωριστά.

367. Lobster a la Newburg—'Αστακὸς ἀλὰ Νιούμπουργκ.

Κόψε τὸ ψαχνὸ βρασμένου ἀστακοῦ εἰς φέτας, σοτάρισέ το εἰς ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ πρόσθεσε ἕνα κροκκόν διὰ κάθε μερίδα, ὀλίγο sherry wine, σοβάρισέ τα πάλιν ὅλα μαζὺ καὶ σερβίρισέ τα μέσα εἰς chafing dish, προσθέτων ὀλίγο Οὑγγρικὸ πιπέρι (παπρίκα) ἀπὸ ἐπάνω. 'Ιδιατέρως σερβίρεις δύο τεμάχια φρυγανιὰ (toast) διὰ κάθε μερίδα.

368. Lobster au Gratin—'Αστακὸς γκρατέν.

Κόψε ὅσο βρασμένο ἀστακὸ χρειάζεσαι, ἄλειψε ἕνα ταψὶ ἢ πιάτο τῆς φωτιᾶς μὲ βούτυρο, βάλε μέσα τὸν ἀστακό, πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια βρασμένα καὶ κομμένα εἰς φέτες, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μπεσαμὲλ (ἀριθμ. 150) κούκισε μὲ γαλέττα, κοκκίνησέ το εἰς τὸν φοῦρνο καὶ σερβίρησε,

---

ΓΑΡΙΔΕΣ

369. Shrimps with Rice and Curry—Γαρίδες μὲ Ρύζι.

Βράσε τὲς γαρίδες καὶ καθάρισέ τες. 'Ετοίμασε ὀλίγην σάλτσα ἄσπρην (ἀριθμ. 146) καὶ ὀλίγη brown gravy (ἀριθμ. 145), πρόσθεσε ἀνάλογη σκόνη curry, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ βάλε τα νὰ βράσουν ὀλίγα λεπτά, ρίψε καὶ τὲς γαρίδες καὶ ἄφησέ τες νὰ βράσουν ἀκόμη ὀλίγον, ἔχε εἰς μίαν πιατέλα σερβιρισμένο steamed ρύζι, χύσε ἐπάνω τὲς γαρίδες μὲ τὴν σάλτσαν.

ΣΗΜΕΙΩΣΙΣ: Τὰς γαρίδας ἠμπορεῖτε νὰ παρασκευάσητε καὶ καθ' ὅλους τοὺς ἄλλους τρόπους, τοὺς ὁποίους ἀνεφέραμεν διὰ τοὺς ἀστακούς.

370. Shrimps Chesapeak—Γαρίδες Τσέζαπηκ.

Αἱ γαρίδες αὐτὲς γίνονται εἰς τὸ πιάτο τοῦ φούρνου ὡς ἑξῆς: Βάλε μιὰ μερίδαγαρίδες βρασμένες καὶ καθαρισμένες εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς. Κατόπιν πάρε πατάτες πουρὲ καὶ μὲ τὴν κατάλληλον σακούλα κάμε μίαν γκιρλάντα γύρω εἰς τὴν ἄκρη τοῦ πιάτου. Πρόσθεσε ὀλίγες ψιλοκομμένες πιπεριές, κόκκινες καὶ πράσινες, ὀλίγο ψιλὸ μαϊδανό, βούτυρο, κρασὶ sherry, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγο παξιμάδι καὶ κάμε τα au gratin.

371. Shrimps Creole—Γαρίδες Κρεόλ.

Κάμε τὲς γαρίδες μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθμ. 174) καὶ ὅταν τὲς σερβίρῃς γαρνίρισέ τες μὲ πατάτες πουρέ.

372. Shrimps a la King—Γαρίδες ἀλὰ Κίνγκ.

Σοβάρισε τὲς γαρίδες ὅπως κάμουν διὰ ἀστακὸν ἀλὰ Newburg, πρόσθεσε ὀλίγα λεπτοκομμένα μανιτάρια καὶ σερβίρισε.

373. Crawfish a la Newburg—Καραβίδες ἀλὰ Νιούμπουργ.

Διὰ νὰ κάμῃς καραβίδες a la Newbury ἰδὲ τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 367) διὰ τὸν ἀστακόν, καὶ ἑτοίμασε καραβίδας κατὰ τὸν ἴδιον ἀκριβῶς τρόπον.

374. Deviled Crabs, stuffed—Καβούρια γεμιστά.

Σοτάρισε δύο κρομμύδια καὶ μία κόκκινη πεπεριά, ὅταν εἶναι ἕτοιμα πρόσθεσε τὸ ψαχνὸ ἀπὸ καβούρια, ὀλίγο μαϊνδανό, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγη γαλέτα, βάλε τα εἰς τὸ καβοῦκι τους, ἄφησέ τα δι' ὀλίγα λεπτὰ εἰς τὸν φοῦρνον νὰ πάρουν χρῶμα καὶ σερβίρισέ τα.

375. Crabs au gratin—Καβούρια γκρατέν.

Ἀκολουθήσατε ἀκριβῶς τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 368) διὰ τὸν ἀστακὸν au gratin.

ΣΗΜ.—Οἱ Καβοῦροι σερβίρονται καθαρισμένοι καὶ μὲ τὰς ἑξῆς σάλτσας: Oil and Lemon, Bordelaise καὶ Creole, λαμβάνοντες τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

376. Blue Point Oysters—Στρείδια.

Ἄνοιξε τὰ στρείδια καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς σπασμένον πάγον μὲ cocktail sauce, τὴν ὁποίαν κατασκευάζεις ἀπὸ κέτσοπ, horseradish καὶ λεμόνι.

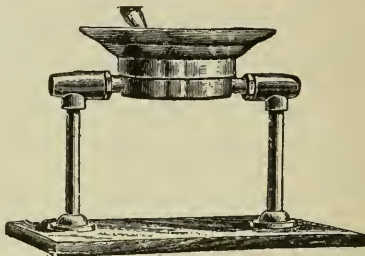
377. Shell Roast Oysters—Στρείδια Ψητά.

Ἄνοιξε τὰ στρείδια, βάλε ὀλίγο λεμόνι, πιπέρι, βάλε τα εἰς ἕνα ταψί, καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνο ἐπὶ πέντε λεπτά, σερβίρισέ τα ὅπως εἶναι μὲ τὰ ὄστρακά των.

378. Fried Oysters, New Orleans—Στρείδια Τηγανιτά.
Τύλιξε στρείδια εἰς corn-meal καὶ τηγάνισέ τα εἰς δυνατὸ λάρδο.

379. Fried Oysters—Στρείδια Τηγανιτά.
Τύλιξέ τα εἰς γαλέτα, τηγάνισέ τα εἰς δυνατὸ λάρδο καὶ σερβίρισέ τα μὲ τομάτα σάλτσα κέτσοπ καὶ μία φέτα λεμόνι.

380. Oysters Stew — Στρείδια μὲ γάλα.
Βράσε τα μὲ πολὺ ὀλίγο νερὸ καὶ ξάφρισέ τα καὶ ρίξε τα εἰς γάλα βρασμένο μὲ ἕνα κομμάτι βούτυρο καὶ ἀλάτι.


Εἰδικὸν σκεῦος ἐντὸς τοῦ ὁποίου ψήνεται δι' ἀτμοῦ ὄϋστερ στοῦ.

381. Oysters on Toast—Στρείδια μὲ Φρυγανιά.
Βράσε τὰ στρείδια ὀλίγον, ρίψε τα εἰς ζεστὴ ἄσπρη σάλτσα, (Ἀριθμ. 146) καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς φρυγανιά (toast).

382. Broiled Oysters on Toast—Στρείδια Ψητά.
Ψήνεις τὰ στρείδια καὶ τὰ σερβίρεις ἐπάνω εἰς φρυγανιὰ (toast) καὶ τὰ βρέχεις μὲ ὀλίγο λυωμένο βούτυρο. Μὲ τὸν ἴδιο τρόπον κάμνεις καὶ τὰ canopy oysters.

383. Oysters Cocktail—Στρείδια Κόκτεηλ.
Πάρε μισὸ ποτῆρι στρείδια, πρόσθεσε ὀλίγο catsup, oyster sauce, horseradish καὶ σερβίρισέ τα εἰς ἕνα πιατάκι βαθὺ ἐπάνω σὲ πάγο.

384. Oyster Panroast—Στρείδια στὸ Ταψί.
Βάλε εἰς ἕνα ταψὶ στρείδια, πρόσθεσε ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι, λεμόνι, ρίγανη, λάδι, oyster sauce, catsup, βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον νὰ βράσουν ἐπὶ πέντε λεπτὰ καὶ σερβίρισε.

385. Oysters Panroast with Cream—Στρείδια στὸ Ταψί.
Βάλε τὰ στρείδια εἰς τὸ ταψί, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, βούτυρο, λεμόνι, βρασμένες πιπεριές πράσινες, βάλε τα εἰς τὸ φοῦρνο καὶ μόλις πάρουν βράση σερβίρισε.

386. Broiled Oysters, Celery sauce—Ψητὰ Στρείδια.
Ψῆσε τὰ στρείδια στὴ σχάρα, βάλε τα στὰ toast, περέχυσέ τα μὲ celery sauce (ἀριθμ. 153), ὀλίγο βούτυρο ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρισέ τα.

387. Oysters a la Newburg—Στρείδια ἀλὰ Νιούμπουργ.
Τὰ κατασκευάζεις ὅπως καὶ τοὺς ἀστακοὺς καὶ τὲς γαρίδες. κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 367.

388. Oysters a la Poulette—Στρείδια ἀλὰ Πουλέτ.
Βράσε τὰ στρείδια καὶ κάμε μία ἄσπρη σάλτσα ἀπὸ τὸ ζουμί τους καὶ γάλα, πρόσθεσε ὀλίγους κροκούς, ὀλίγο βούτυρο καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς φρυγανιές. (toast).

389. Scalloped Oysters—Στρείδια Σκάλοπεντ.
Πάρε ὅσα στρείδια σοῦ χρειάζονται καὶ βάλε τα νὰ πάρουν μία βράση. Στράγγισέ τα καὶ βάλε τὸ ζουμί τους μὲ ἄλλο τόσο γάλα νὰ πάρῃ μία βράση, πρόσθεσε ἀλεῦρι νὰ γείνῃ ἄσπρη σάλτσα. Βάλε τὰ στρείδια εἰς ἕνα ταψί, χῦσε τὴ σάλτσα, κούκισε ὀλίγη γαλέτα, περέχυσέ τα βούτυρο καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο.

390. Oysters Patties—Στρείδια σὲ φορμίτσες.
Πάρε μικρὰ patties καὶ γέμισέ τες μὲ creamed oysters.

391. Oysters au Gratin—Στρείδια γκρατέν.
Βράσε ὅσα στρείδια σοῦ χρειάζονναι, κάμε ἀνάλογον cream sauce (ἀριθμ. 146), βάλε τέσσαρα αὐγά, ἀλάτι, μοσχοκάρυδο, ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζύ, ἄλειψε τὸ ταψὶ βούτυρο, κούκισέ το ὀλίγο ἀλεύρι, βάλε τὰ στρείδια καὶ τὴν σάλτσα, ρίψε ἐπάνω ὀλίγη γαλέττα καὶ κοκκίνησέ τα εἰς τὸν φοῦρνο.

392. Oyster Pie—Πάϊ μὲ Στρείδια.
Κάμε στρείδια au gratin, βάλε τα εἰς τὰ πιάτα, σκέπασέ τα μὲ πάστα σφολιάτα κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον διὰ δέκα λεπτὰ καὶ σερβίρισέ τα.

393. Minced Clams en Coquille—Ἀχιβάδες ψιλοκομμένοι.
Ἄνοιξε ὅσες ἀχιβάδες σοῦ χρειάζονται, κόψε τες ψιλὰ καὶ βάλε τες πάλι στὰ καβούκια τους. Κάμε μία σάλτσα βεσαμὲλ ἀπὸ cream sauce καὶ κροκκάδια, ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι, βούτυρο καὶ μὲ τὴν σάλτσα αὐτὴ σκέπασε τὲς ἀχιβάδες. Κάμε τες au gratin εἰς τόν φοῦρνο, καὶ σερβίρισέ τες ἐπάνω εἰς μία πετσέτα.

394. Clams a la Newburg—Ἀχιβάδες ἀλὰ Νιούμπουργ.
Ζεμάτισε τὲς ἀχιβάδες, σοτάρισέ τες μὲ cream sauce (ἀρ. 146), πρόσθεσε κροκκάδια αὐγῶν, sherry wine, τελείωσέ τες ὅπως τοὺς ἀστακοὺς (ἀριθμ. 367) καὶ σερβίρισε εἰς chafing dish.

395. Minced Clams on Toast—Ἀχιβάδες σὲ Φρυγανιά.
Βράσε τὲς ἀχιβάδες καὶ σοτάρισέ τες μὲ cream sauce (ἀριθ. 146). Κάμε ἕνα γύρω ἀπὸ πατάτες πουρὲ εἰς τὸ πιάτο, βάλε φρυγανιὲς (toast) εἰς τὴν μέσην καὶ χύσε τὲς ἀχιβάδες ἐπάνω.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε'.

ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

396. Boiled Cabbage a l' Anglaise—Βραστὸ Λάχανο.

Πάρε ὅσα λάχανα σοῦ χρειάζονται, κόψε τα φέτες καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ὀλίγα περισσεύματα ἀπὸ bacon. Ἁλάτισέ τα καὶ σερβίρισε.

397. Cabbage a la Flamande—Λάχανο ἀλὰ Φλαμάνδ.

Βράσε τὸ λάχανο καὶ στράγγισέ το. Βάλε το εἰς ἕνα ταψί, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, δύο κουταλιὲς σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139), ὀλίγη γαλέτα καὶ βάλε το εἰς τὸ φοῦρνο ἐπὶ εἴκοσι λεπτά.

398. German Fried Cab*b*age—Τηγανιτὸ Λάχανο.

Βράσε τὸ λάχανο καὶ στράγγισέ το καὶ κόψε το ψιλὰ μὲ ἕνα μαχαῖρι. Πρόσθεσε ὀλίγο μαϊντανό, ὀλίγο ἀλεῦρι, τρία αὐγά, ἁλάτι, πιπέρι , ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ τηγάνισέ το. Θὰ τὸ ρίπτῃς κουταλιὲς εἰς τὸ τηγάνι, ὅπου θὰ ἔχῃς μπόλικο λάρδο.

399. Cabbage au gratin Λάχανο γκρατέν.

Βράσε λάχανο ὅσο σοῦ χρειάζεται καὶ στράγγγισέ το καλά. Πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, τριμμένο τυρὶ καὶ ὀλίγη γαλέττα. Βάλε το εἰς τὸ ταψὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα ἄσπρη (ἀριθ. 146), εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις κτυπήσῃ καὶ δύο αὐγά, βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθῇ καὶ σερβίρισέ το.

400. Cauliflower Mousseline Sauce-Κουνουπίδι ἀλὰ Μουσελίν.

Βράσε τὸ κουνουπίδι, στράγγισέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσα Mousseline (ἀριθ. 182).

401. Creamed Cauliflower—Κουνουπίδι μὲ ἄσπρη σάλτσα.

Βράσε τὸ κουνουπίδι, στράγγισέ το καὶ περέχυσέ το μὲ ὀλίγη σάλτσα ἄσπρη (ἀρ. 146), μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ σερβίρισε.

402. Cauliflower Fritters—Τηγανιτὸ Κουνουπίδι.

Βράσε τὸ κουνουπίδι καὶ στράγγισέ το. Κόψε το ψιλὰ-ψιλὰ

ΣΗΜ. Διὰ μανιτάρια ἰδὲ τὰς τελευταίας συνταγὰς τοῦ περὶ Πουλερικῶν καὶ Κυνηγίου κεφαλαίου.

καὶ βάλε το εἰς μίαν λεκάνην. Πρόσθεσε μαϊντανό, ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγο γάλα, δύο αὐγὰ ἢ περισσότερα ἐὰν τὸ κουνουπίδι εἶναι πολύ. Βάλε καὶ ἀνάλογο ἀλεῦρι νὰ γείνῃ ἕνας χυλός, δύο κουταλιὲς baking powder, ἀνακάτεψέ τα καλά, βάλε εἰς τὸ τηγάνι καθαρὸ καὶ ἀρκετὸ λάρδο καὶ ρῖψέ το κουταλιὲς κουταλιὲς νὰ τηγανισθῇ.

403. Cauliflower au gratin—Κουνουπίδι γκρατέν.

Βράσε ὅσα κουνουπίδια σοῦ χρειάζονται, κόψε τα ψιλά, πρόσθεσε ὀλίγο τυρὶ ξυμένο, ἁλάτι, πιπέρι, μαϊντανὸ ψιλοκομμένο, καὶ βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ, τὸ ὁποῖον ἔχεις ἀλείψῃ βούτυρον καὶ κουκίσῃ μὲ ἀλεῦρι. Κάμε μιὰ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), πρόσθεσε εἰς αὐτὴν τρία αὐγά, ἀνακάτεψε καλὰ, καὶ σκέπασε τὸ κουνουπίδι μὲ αὐτήν. Περέχυσέ ὀλίγον βούτυρο καὶ ψῆσέ το εἰς τὸν φοῦρνον.

404. Cauliflower a la Vienna—Κουνουπίδι ἀλὰ Βιέννα.

Πάρε ἕνα κουνουπίδι καὶ κόψε το μπουκέτα, βάλε το νὰ βράσῃ ἀλλὰ ὄχι πολὺ διὰ νὰ μὴ λυώσῃ. Ὅταν βράσουν τὰ κομμάτια αὐτὰ ἀράδιασέ τα εἰς τὸ σανίδι, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, στρῶσέ τα ὀλίγον μὲ τὸ χέρι σου, ἄλειψέ τα μὲ τυρὶ τριμμένο, ἔπειτα τύλιξέ τα εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα νὰ ροδοκοκκινίσουν καὶ σερβίρισε.

405. Stewed Cauliflower—Κουνουπίδι μὲ σάλτσα.

Σοτάρισε ἀρκετὰ κρομμύδια μὲ λάδι ἢ μὲ πάχος, πρόσθεσε κατόπιν ὀλίγη τομάτα καὶ ἄφησέ τα νὰ γιαχνισθοῦν. Βάλε ὀλίγο νερὸ, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγο τυρὶ τριμμένο, ρίψε καὶ τὸ κουνουπίδι καὶ σκέπασέ το νὰ βράσῃ.

406. Boiled Cucumbers creamed—Βραστὰ Ἀγγουράκια.

Πάρε μερικὰ ἀγκουράκια, καθάρισέ τα, κόψε τα φέτες χονδρὲς καὶ βράσε τα. Ὅταν βράσουν στράγγισέ τα καλὰ, ρίψε τους ἁλάτι, πιπέρι, περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ σερβίρισε.

407. Stewed Tomatoes—Τομάτες χόρτο.

Παίρνεις μερικὲς φρέσκες τομάτες καὶ τὲς βάζεις εἰς ζεστὸ νερὸ διὰ νὰ ξεφλουδισθοῦν. Κατόπιν τὲς βράζεις εἰς μίαν κατσαρόλαν, προσθέτεις ὀλίγον ἁλάτι, πιπέρι, βούτυρο, τὲς ἀφήνεις νὰ βράσουν καλὰ καὶ τὲς μεταχειρίζεσαι.

408. Tomato Scallops—Τομάτες σκάλοπς.

Πάρε μερικὰ ξερὰ ψωμιὰ καὶ κόψε τα μικρὰ τετράγωνα, βά-

λε τα εἰς ἕνα ταψὶ καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον νὰ ξεραθοῦν. Κατόπιν ρίψε ἐπάνω τομάτα χόρτο, ὅπως ἡ τῆς ἀνωτέρω συνταγῆς, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, βούτυρο , καὶ σερβίρισε.

409. Fried Tomatoes—Τηγανιτὲς Τομάτες.

Κόψε τὲς τομάτες φέτες, βάλε ἁλάτι καὶ πιπέρι, τύλιξέ τες εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες εἰς ριχὸ τηγάνι, νὰ πάρουν ὡραῖον χρῶμα.

410. Stuffed Tomatoes—Γεμιστὲς Τομάτες.

Διὰ τὲς γεμιστὲς τομάτες ζήτησε σχετικὴν συνταγὴν εἰς τοὺς κιμάδες.

411. Fried Turnips—Τηγανιτὰ Τόρνιπς.

Καθάρισε ὅσα τόρνιπς σοῦ χρειάζονται, κόψε τα μακρουλὰ ὡς δάκτυλα, τηγάνισέ τα εἰς μέτριο λάρδο. Πρὶν τὰ σερβίρεις βάλε ἁλάτι, καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

412. Breaded Turnips—Τόρνιπς πανέ.

Βράσε ὅσα τόρνιπς σοῦ χρειάζεται, κόψε τα εἰς μέτριες φέτες, κούκισέ τες ἅλας, πιπέρι, τύλιξέ τες εἰς γαλέτα, τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισε.

413. Mashed Turnips—Τόρνιπς πουρέ.

Βράσε τὰ τόρνιπς, στράγγισέ τα, κάμε τα πουρέ, πρόσθεσε βούτυρο, ἅλας καὶ σερβίρισε.

414. Creamed Turnips—Τόρνιπς μὲ ἄσπρη σάλτσα.

Βράσε τὰ τόρνιπς κομμένα εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ περέχυσέ τα ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ σερβίρισε.

415. Turnips Saute—Τόρνιπς σωτέ.

Βράσε τὰ τόρνιπς, κόψε τα μικρὰ κομμάτια καὶ ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση μὲ ὀλίγην Ἱσπανικὴν σάλτσαν (ἀριθ. 139).

416. Fried Parsnips—Τηγανιτὰ Πάρσνιπς.

Βράσε τὰ πάρσνιπς, ξεφλούδισέ τα, κόψε τα φέτες, κούκισε τα ἅλας πιπέρι, τύλιξέ τα εἰς γαλέτα καὶ τηγάνισέ τα.

417. Parsnips Saute—Πάρσνιπς σωτέ.

Καθάρισέ τα, βράσε τα, ἕνωσέ τα, μὲ σάλτσα Ἑσπανιὸλ (ἀριθ. 139), πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, μαϊντανό, καὶ σερβίρισε.

418. Creamed Parsnips—Πάρσνιπς μὲ ἄσπρη σάλτσα.

Ἑτοίμασέ τα ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146).

419. Carrots Saute—Καρρότα σωτέ.
Πάρε ὅσα καρόττα σοῦ χρειάζονται, καθάρισέ τα, κόψε τα ψιλὰ καὶ βάλε τα νὰ βράσουν εἰς βραστὸ νερό. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα, στράγγισέ τα, βάλε ὀλίγη σάλτσα Ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139), ψιλοκομμένο μαϊντανὸ, ὀλίγη ζάχαρη, ἁλάτι, πιπέρι, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση καὶ σερβίρισε.

420. Carrots and Peas Saute—Καρρότα καὶ Μπιζέλια σωτέ.
Αὐτὰ τὰ καρόττα ἑτοιμάζονται ἀκριβῶς ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ προσθέτεις καὶ ὀλίγα μπιζέλια.

421. Mashed Carrots—Καρρότα πουρέ.
Πάρε ὅσα καρόττα σοῦ χρειάζονται καὶ βράσε τα καλά. Πέρασέ τα ἀπὸ τὴ μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, πρόσθεσε ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), ὀλίγο βούτυρο, μοσχοκάρυδο, ἁλάτι, ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρισε.

422. Baked Beans—Φασιόλια τοῦ φούρνου.
Πάρε φασόλια ἄσπρα ὅσα σοῦ χρειάζονται βάλε τα εἰς τὸ κρύο νερὸ ἀπὸ τὸ βράδυ. Τὴν ἑπομένην τὰ βράζεις τὰ στραγγίζεις καὶ τὰ βάζεις εἰς πήλινον δοχεῖον. Προσθέτεις ὀλίγο bacon, εἰς μικρὰ κομμάτια, ὀλίγη τομάτα, κόκκινο πιπέρι, ἁλάτι, ἀνάλογο νερὸ καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον. Ὅταν δῇς ὅτι χύλωσαν τράβηξέ τα καὶ σερβίρισε.

423. Fried Egg-plant—Τηγανιτὲς Μελιντζάνες.
Πάρε μελιτζάνες, καθάρισέ τες, κόψε τες φέτες, ἁλάτισέ τες, μισὴ ὥρα νὰ στραγγίσουν, τύλιξέ τες στὸ ἀλεῦρι ἔπειτα σὲ αὐγὸ, ἐκ νέου σὲ γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες.

424. Stewed Egg-plant—Μελιντζάνες μὲ σάλτσα.
Πάρε μελιτζάνες καὶ κόψε τες εἰς μέτρια τεμάχια, ἁλάτισέ τες. Σοτάρισε ὀλίγα κρομμύδια, μὲ ὀλίγες τομάτες, πρόσθεσε καὶ τὲς μελιτζάνες, βάλε ὀλίγο μαϊντανὸ, σκέπασέ τες νὰ βράσουν καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμες σερβίρισε.

425. Egg-plant au gratin—Μελιντζάνες γκρατέν.
Τηγάνισε ὅσες μελιτζάνες σοῦ χρειάζονται, βάλε μιὰ σειρὰ εἰς ἕνα ταψὶ, βάλε ὀλίγο μαϊντανὸ ψιλοκομμένο, ὀλίγη γαλέττα, ἄλλη μία σειρὰ μελιτζάνες, περέχυσέ τες μὲ σάλτσα βεσαρὲλ (ἀριθ. 150) καὶ βάλε τες στὸ φοῦρνο νὰ ψηθοῦν.

426. Egg-plant Fritters a la Vienna—Τηγανιτὲς Μελιντζάνες.
Κόψε ὀλίγες μελιτζάνες καὶ βράσε τες. Στράγγισέ τες καλά,

πρόσθεσε μαϊντανὸ ψιλοκομμένο, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγο ἀλεῦρι, τρία αὐγὰ ὥστε νὰ γείνῃ ἕνας χυλὸς πηκτός, βάλε μπόλικο λάρδο εἰς τὸ τηγάνι καὶ ρίπτε κουταλιὲς καὶ τηγάνισέ τες.

427. Cream Peppers Saute—Πιπεριὲς σωτέ.

Κόψε ὀλίγες πιπεριές, βράσε τες καὶ στράγγισέ τες. Κάμε ὀλίγα κρομμύδια σοτέ, πρόσθεσέ τα εἰς τὲς πιπεριὲς, ἐπίσης ὀλίγο μαϊντανὸ ψιλοκομμένο, ἀλάτι, μία κουταλιὰ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139), καὶ σερβίρισε.

428. Green Peppers and Corn—Πιπεριὲς καὶ Καλαμπόκι.

Κόψε πέντε πιπεριές πολὺ ψιλὲς, σοτάρισέ τες μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ μαραθοῦν. Πρόσθεσε δύο κουτιὰ καλαμπόκι (stewed corn), ἄφησέ τα νὰ πάρουν δύο βράσες, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι καὶ σερβίρισε.

429. Fried Peppers—Τηγανιτὲς Πιπεριές.

Κόψε πράσινες πιπεριὲς εἰς φέτες καὶ τηγάνισέ τες μὲ λάδι. Ὅταν εἶναι ἕτοιμες ἅλάτισέ τες, ρίψε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, καὶ σερβίρισε.

430. Stuffed Peppers Bordelaise—Γεμιστὲς Πιπεριές.

Τὴν κατασκευὴ αὐτοῦ τοῦ εἴδους θὰ τὴν εὕρητε εἰς τοὺς κιμάδες.

431. Stewed Corn—Καλαμπόκι.

Δι' αὐτὸ μεταχειρίζεσαι ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον κὸρν τοῦ κουτιοῦ, τὸ ὁποῖον μόνον ζεσταίνεις καὶ σερβίρεις. Ὅταν θέλεις νὰ μεταχειρισθῇς φρέσκο καλαμπόκι, τὸ βράζεις, τὸ κόπτεις καὶ τὸ ἀναμιγνύεις μὲ σάλτσα ἄσπρη (ἀριθ. 146).

422.—Fried Onions a la London—Τηγανιτὰ Κρομμύδια.

Πάρε τρία πάουντ κρομμύδια, κόψε τα φέτες καὶ βάλε τα νὰ βράσουν εἰς ἀρκετὸ νερὸ μισὴ ὥρα. Ὅταν βράσουν στράγγισέ τα πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ἀρκετὸ μαϊντανό, μισὸ πάουντ ἀλεῦρι καὶ τρία αὐγά. Βάλε ὀλίγο λάρδο εἰς τὸ τηγάνι, παῖρνε μὲ τὸ κουτάλι ἀπὸ τὸ μῖγμα καὶ τηγάνισέ τα. Αὐτὰ δύσασαι νὰ τὰ σερβίρῃς μὲ ὅ,τι κρέας θέλεις καὶ μὲ πουλερικά.

433. Fried Onions plain—Τηγανιτὰ Κρομμύδια.

Κόψε κρομμύδια εἰς πολὺ ψιλὲς φέτες , βάλε τα εἰς τὸ συρματένιο καλάθι τοῦ τηγανίσματος (frying basket) καὶ τηγάνισε τα εἰς δυνατὸ λάρδο.

434. Fried Onions saute—Τηγανισμένα κρομμύδια σωτέ.
Τὰ σοτὲ κρομμύδια χρησιμεύουν διὰ στέκια, ἢ καὶ διὰ τηγανιτὰ φαγητά. Τὰ τηγανίζεις ὡς ἀνωτέρω μὲ λάρδο καὶ ἔπειτα τὰ βράζεις μὲ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139) καὶ μεταχειρίζεσαι.

435. Boiled Onions Creamed—Βραστὰ Κρομμύδια.
Διάλεξε μικρὰ κρομμύδια, βράσε τα καλά, στράγγισέ τα, πρόσθεσε ἁλάτι, βούτυρο, μοσχοκάρυδο, περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ μεταχειρίσου.

436. Spring Onions and Peas—Φρέσκα Κρομμυδάκια καὶ Μπιζέλια.
Βράσε φρέσκα κρομμυδάκια, πρόσθεσε μπιζέλια, ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ σερβίρισε.

437. Fried Onions a la Romaine—Τηγανιτὰ Κρομμύδια.
Πάρε δύο πάουντ κρομμύδια, κόψε τα φέτες καὶ τηγάνισέ τα μὲ λάρδο. Βάλε τα εἰς μίαν λεκάνην, πρόσθεσε ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγη ρίγανη, μισὸ πάουντ ἀλεῦρι, τρία αὐγὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Ἐὰν τὸ μῖγμα εἶναι σφικτὸ ἀραίωσέ το μὲ ὀλίγο γάλα. Τηγάνισέ τα κουταλιὲς καὶ σερβίρισε.

438. Stewed Okra—Μπάμιες μὲ σάλτσα.
Καθάρισε μερικὲς μπάμιες καὶ βρέξε τες μὲ ὀλίγο ξύδι καὶ ἁλάτι. Σοτάρισε ὀλίγα κρομμύδια, πρόσθεσε τομάτες, βάλε καὶ τὲς μπάμιες νὰ πάρουν μιά βόλτα, βάλε ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανό, ἀνάλογο νερό, καὶ ἄφησέ τες νὰ βράσουν.

439. Beets Saute—Παντζάρια σωτέ.
Ἀφοῦ τὰ βράσῃς, τὰ καθαρίζεις καὶ τὰ κόπτεις φέτες. Προσθέτεις ὀλίγη ζάχαρη, βούτυρο, τὰ σοτάρεις καὶ τὰ σερβίρεις.

440. Spinach Saute—Σπανάκι Σωτέ.
Βράσε τὸ σπανάκι, σοτάρισέ το μὲ βούτυρο καὶ σερβίρισε.

441. Spinach with boiled eggs—Σπανάκι μὲ αὐγὰ βραστά.
Βράσε τὰ σπανάκια, στράγγισέ τα, σοτάρισέ τα καὶ σερβίρισέ τα, προσθέτων διὰ γαρνιτούρα φέτες ἀπὸ σφικτὰ βρασμένα αὐγά.

442. Spinach with Poached Egg—Σπανάκι μὲ αὐγὰ μάτια.
Ἑτοίμασε τὰ σπανάκια κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον, καὶ γαρνίρισέ τα μὲ αὐγὰ μάτια.

443. Mashed Spinach—Σπανάκι πουρέ.
Καὶ αὐτὸ τὸ ἑτοιμάζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω. Ὅταν στραγγί-

ση τὸ κόβεις ψιλὰ πολύ, προσθέτεις ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, βούτυρο, καὶ σερβίρεις.

444. Spinach Saute Orientale—Σπανάκι σωτέ.

Σοτάρισε ἀρκετὰ κρομμύδια μὲ λάδι, κατόπιν βάλε ὀλίγη τομάτα. Ὅταν σοταρισθοῦν βάλε καὶ τὸ σπανάκι, ἁλάτι, πιπέρι, ἄνηθο, βράσε τα καὶ σερβίρισε.

445. Celery a la Bordelaise—Σέλινα ἀλὰ Μπορτελέζ.

Καθάρισε ὅσα σέλινα σοῦ χρειάζονται, κόψε τὲς ρίζες εἰς τέσσαρα κομμάτια, βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα Ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139), βάλε τα νὰ ψηθοῦν στὸ φοῦρνο μισὴ ὥρα καὶ σερβίρισε.

446. Celery cream sauce—Σέλινο μὲ ἄσπρη σάλτσα.

Βράσε ὅσες ρίζες θέλεις καὶ σερβίρισέ τες μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146).

446α. Brussel Sprouts—Λαχανάκια Βρυξελῶν.

Τὰ brussel sprouts εἶναι μικροσκοπικὰ λαχανάκια τὸ μέγεθος μεγάλου καρυδιοῦ. Ὅταν τὰ καθαρίσῃς ἀπὸ τὰ ξερὰ φύλλα, τὰ βράζεις εἰς ἄφθονον νερὸ μὲ ὀλίγο ἁλάτι καὶ τὰ σερβίρεις. σωτὲ μὲ βούτυρο, ἢ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174) ἢ καὶ ἁπλῆ σάλτσα french dressing.

447. Squash saute—Κολοκύθια σωτέ.

Καθάρισε τὰ κολοκυθάκια, βράσε τα καὶ στράγγισέ τα. Σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο, πρόσθεσε ψιλοκομμένο μαϊντανὸ, ἁλάτι, πιπέρι καὶ σερβίρισε.

448. Squash with Tomatoes—Κολοκύθια μὲ τομάτες.

Σοτάρισε ὀλίγα κρομμύδια μὲ πάχος, πρόσθεσε καὶ ὀλίγες τομάτες. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα προσθέτεις τὰ κολοκυθάκια, τὰ ὁποῖα ἔχεις καθαρισμένα καὶ κομμένα εἰς μικρὰ κομμάτια. Προσθέτεις ἁλάτι, πιπέρι, μαϊντανό ψιλοκομμένο, ὀλίγο δυόσμο, τὰ βάζεις νὰ βράσουν καὶ σερβίρεις.

449. Fried Squash—Τηγανιτὰ κολοκύθια.

Κόψε τὰ κολοκυθάκια φέτες, ἁλάτισέ τα, τύλιξέ τα στὸ ἀλεῦρι καὶ τηγάνισέ τα.

450. Green Peas Butter sauce—Μπιζέλια μὲ βούτυρον.

Πάρε ὅσα μπιζέλια σοῦ χρειάζονται φρέσκα ἢ τοῦ κουτιοῦ. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν βούτυρο καὶ ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἁλάτι, μία κουταλιὰ ζάχαρη, πρόσθεσε τὰ μπιζέλια, τὰ ὁποῖα

ἔχεις βράση, ἐὰν εἶναι φρέσκα, ἄφησέ τα νὰ σοταρισθοῦν καὶ σερβίρισε.

451. Green Peas a l' Anglaise—Μπιζέλια ἀλ' Ἀγγλέζ.

Πάρε ὅσα μπιζέλια σοῦ χρειάζονται. Πάρε καὶ ἀπὸ μερικὰ φρέσκα κρομμυδάκια τὸ ἄσπρο μέρος, βράσε τα καὶ πρόσθεσὲ τα, εἰς τὰ βρασμένα μπιζέλια, βάλε ἀλάτι, βούτυρο, ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ σερβίρισε.

452. Green Peas a la Romaine—Μπιζέλια ἀλὰ Ρομέν.

Σοτάρισε δύο κρομμύδια μὲ ὀλίγο πάχος, κόψε καὶ ὀλίγο bacon ψιλά. Ὅταν μαραθοῦν καλὰ τὰ κρομμύδια, πρόσθεσε σάλτσα Ἐσπανιὸλ (ἀριθμ. 139), ἀλάτι, πιπέρι, μαϊνδανό, τὰ βρασμένα μπιζέλια, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγο καὶ σερβίρισε.

453. Green Peas Parisienne—Μπιζέλια Παριζιέν.

Πάρε ὅσα μπιζέλια σοῦ χρειάζονται, βάλε καὶ ἀνάλογες ἀγκινάρες ψιλοκομμένες, μαϊνδανό, ἀλάτι, πιπέρι, βούτυρο, σοτάρισέ τα καὶ σερβίρισε.

454. Puree of Peas—Μπιζέλια Πουρέ.

Πάρε μπιζέλια φρέσκα ἢ ξηρά, βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ἕνα κόκκαλο ἀπὸ χοιρομῆρι. Ὅταν βράσουν λυῶσέ τα νὰ γίνουν πουρὲ καὶ μεταχειρίσου τα μὲ κροκέτες ἢ μὲ διάφορα ψητά.

455. Asparagus Tips on Toast-Μύτες Σπαραγγιῶν σὲ τόστα.

Πάρε σπαράγγια τοῦ κουτιοῦ, ζέστανέ τα, βάλε τα εἰς τόστες, περέχυσέ τα μὲ βούτυρο καὶ σερβίρισε.

456. Asparagus Tips with Butter—Σπαράγγια μὲ βούτυρο.

Ζέστανέ τα, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ τα μὲ βούτυρο καὶ μεταχειρίσου.

457. Asparagus sauce Hollandaise—Σπαράγγια Ὀλαντέζ.

Ἑτοίμασέ τα ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ σάλτσαν Ὁλλανδικὴν (ἀριθμ. 196).

458. Asparagus Saute—Σπαράγγια σωτέ.

Πάρε σπαράγγια φρέσκα ἢ τοῦ κουτιοῦ, πρόσθεσε βούτυρο, μαϊνδανό, ζέστανέ τα καὶ σερβίρισε.

459. Artichokes Saute—Ἀγγινάρες.

Πάρε ἀγγινάρες τοῦ κουτιοῦ, ζέστανέ τες καὶ ὅταν θὰ σερβίρῃς πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό, καὶ βούτυρο.

460, Artichokes with Green Peas-'Αγγινάρες μὲ Μπιζέλια.

Πάρε ἀγγινάρες καὶ μπιζέλια τοῦ κουτιοῦ, ζέστανέ τα καὶ σερβίρισε τα μὲ βούτυρο.

461. Artichokes Sauce Bearnaise—'Αγγινάρες Μπεαρνέζ.

Ζεσταίνεις τὲς ἀγγινάρες καὶ τὲς σερβίρεις μὲ σάλτσα μπεαρνὲζ (ἀριθμ. 148).

462. Artichokes Farci—'Αγγινάρες Φαρσί.

'Ημπορεῖς νὰ τὲς γεμίσῃς μὲ scrambled eggs καὶ μὲ μπιζέλια, ἢ μὲ ὅ,τι ἄλλη γέμιση θέλεις. Βάζεις ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα ἀπὸ πάνω (ἀριθμ. 146), τὲς ψήνεις εἰς τὸν φοῦρνο καὶ τὲς μεταχειρίζεσαι ὅπως θέλεις.

463. Lima Beans—Φασόλες Λάϊμα.

Πάρε μεγάλα φασόλια καὶ βάλε τα εἰς τὸ νερὸ ἀπὸ τὸ βράδυ διὰ νὰ μαλακώσουν. 'Εὰν τὰ θέλῃς τὴν ἰδίαν ἡμέραν ἠμπορεῖς νὰ τὰ μαγειρεύσῃς ἀμέσως, ἀλλὰ πάντοτε μὲ κρύο νερό. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα τὰ ἀλατίζεις, προσθέτεις βούτυρο καὶ σερβίρεις.

464. Lima Beans Saute—Φασόλες σωτέ.

Σοτάρισε ἀρκετὰ κρομμύδια μὲ λάδι καὶ πρόσθεσε καὶ ὀλίγες τομάτες νὰ σοταρισθοῦν καὶ αὐτές. Ἔχεις βρασμένα τὰ φασόλια τὰ ρίπτεις εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ τὰ κρομμύδια, προσθέτεις ἀλάτι, πιπέρι, μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο, τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἕως ὅτου νὰ βράσῃ τὸ κρομμύδι καὶ σερβίρεις. Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον παρασκευάζεις καὶ τὰ φρέσκα lima beans.

465. Flageolet Saute—Φλαζεολὲ Σωτέ.

Τὰ φλαζολὲ τὰ μαγειρεύεις ὅπως καὶ τὰ ἄλλα φασόλια. 'Ιδὲ συνταγὴν ἀριθμ. 464.

466 .Succotash—Σώκοτας.

Τὸ σοκοτὰς κατασκευάζεται ἀπὸ φρέσκα lima beans, κὸρν τοῦ κουτιοῦ, ὀλίγο γάλα, βούτυρον καὶ ζάχαρη. Χάχιν εὐκολίας μεταχειρίζονται ἕτοιμον τοῦ κουτιοῦ.

467. String Beans Saute—Φρέσκα Φασόλια σωτέ.

Πάρε φασολάκια φρέσκα, καθάρισέ τα καὶ ρίψε τα εἰς βραστὸ νερὸ νὰ βράσουν. Ὅταν βράσουν στράγγισέ τα, βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα βούτυρο, ἀλάτι, πιπέρι, ψιλοκομμένο μαϊνδανό, σοτάρισέ τα ὀλίγο καὶ σερβίρισε. 'Εὰν δὲν ἔχῃς φρέσκα φασολάκια, ἠμπορεῖς νὰ μεταχειρισθῇς τοῦ κουτιοῦ.

468. String Beans a la Bordelaise—Φρέσκα Φασόλια.

Σοτάρισε δύο κρομμύδια ψιλοκομμένα μὲ ὀλίγο πάχος, βάλε καὶ δύο πιπεριὲς ψιλοκομμένες, ὀλίγες ντομάτες καὶ σοτάρισέ τες. Ρίψε τὰ φασολάκια βρασμένα, ἀλάτι, πιπέρι, μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο, σοτάρισέ τα ὀλίγον μαζὺ καὶ σερβίρισε.

469. String Beans a la Vienna-Φρέσκα Φασόλια ἀλὰ Βιέννα.

Βράσε τὰ φασολάκια, στράγγισέ τα, περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα, φρέσκο βούτυρο, καὶ ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

470. Mustard Green with Bacon—Σινάπια.

Πάρε σινάπια, καθάρισέ τα, πλῦνε τα καὶ βράσε τα εἰς βραστὸ νερό, ἀλάτισέ τα καὶ σερβίρισέ τα μὲ βρασμένο bacon.

471. Minced Lettuce in Cream—Μαροῦλι μὲ σάλτσα.

Βράσε ὅσα μαρούλια σοῦ χρειάζονται, κόψε τα εἰς μέτριο μέγεθος, πρόσθεσε ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ σερβίρισέ τα εἰς ἰδιαίτερο πιάτο τῶν χορταρικῶν (vegetable dish).

472. Fried Hominy—Τηγανιτὸν Χόμινυ.

Βράσε ὅσο χόμινυ σοῦ χρειάζεται. Κατόπιν βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ νὰ κρυώσῃ. Κόψε το μικρὰ τετράγωνα κομμάτια, τύλιξέ το εἰς γαλέττα, τηγάνισέ το καὶ μεταχειρίσου το διὰ γαρνιτούρα.

483. Stewed Rhubarb—Ρούμπαρμπ (Ραβέντι).

Καθάρισε ἕνα πάουντ ρούμπαρβ, κόψε τα εἰς μέγεθος ἑνὸς δακτύλου καὶ βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε μισὸ λεμόνι μὲ τὴν φλούδα, ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἰς σιγανὴ φωτιά.

474. Stuffed Celery with Butter—Γεμιστὸ σέλινο.

Ἀνακάτευσε ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ καὶ βούτυρο ἀναλόγως τὰ σέλινα ποὺ θὰ γεμίσῃς. Πρόσθεσε ὀλίγο κόκκινο πιπέρι καὶ ζύμωσέ τα καλά. Πλῦνε τὰ σέλινα, ἀφαίρεσε τὰ φύλλα καὶ κράτησε τὸ τρυφερὸ μέρος. Στράγγισέ τα καὶ σκούπισέ τα. Παίρνεις ἀπὸ τὸ μῖγμα μὲ ἕνα μαχαιράκι καὶ γεμίζεις τὴν κοιλότητα τοῦ σελίνου, τὰ στρώνεις μὲ τὸ μαχαῖρι νὰ εἶναι εὔμορφα, τὰ βάζεις εἰς τὸ ἄϊς-μπόξ, καὶ τὰ μεταχειρίζεσαι ὅταν θέλῃς.

475. Stuffed Celery with Cheese—Γεμιστὸ σέλινο.

Πάρε τυρὶ Ἀμερικάνικο ὅσο σοῦ χρειάζεται καὶ λυῶσέ το, πρόσθεσε βούτυρο ὀλιγώτερο ἀπὸ τὸ τυρὶ κατὰ τὸ ἓν τρίτον, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό, πιπέρι κόκκινο, καὶ γέμισε τὰ σέλινα κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον. Διὰ τὴν ἰδίαν χρῆσιν ἠμπορεῖτε νὰ μεταχειρισθῆτε διάφορα εἴδη τυριῶν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ'.

ΣΑΛΑΤΑΙ

476..Almond Dressing—Σάλτσα ἀπὸ ἀμύγδαλα.

Βάλε εἰς ζεστὸ νερὸ νὰ μαλακώσουν ἕνα τέταρτο τοῦ πάουντ ἀμύγδαλα, ξεφλούδισέ τα καὶ κόψε τα ψιλά. Βάλε τα εἰς ἕνα δοχεῖον μὲ ἕνα ποτῆρι νερό, πρόσθεσε τὸ ζουμὶ ἑνὸς λεμονιοῦ, ὀλίγο ἁλάτι καὶ πιπέρι, ὀλίγη μαρμελάδα ἀπὸ κεράσια. Τὴν μεταχειρίζεσαι διὰ μῆλα, ἀχλάδια, ροδάκινα ἢ φρέσκα σῦκα.

477. Russian Salad Dressing—Ρωσσικὴ σάλτσα σαλάτας.

Βάλε εἰς ἕνα δοχεῖο ἕνα φλυτζάνι μαγιονέζα, 3 κουταλάκια κόκκινο πιπέρι, ὀλίγο ἁλάτι καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Πρόσθεσε ἕνα κρομμύδι τριμμένο εἰς τὸν τρίφτην, ἕνα φλυτζάνι λάδι καὶ μισὸ φλυτζάνι ξύδι.

Τὴν σάλτσα αὐτὴ δύνασαι νὰ τὴν μεταχειρισθῇς εἰς διάφορες σαλάτες. Ἐὰν θέλῃς τὴν σάλτσαν πλουσίαν (rich), πρόσθεσε δύο ἀγγουράκια τουρσὶ ψιλοκομμένα καὶ ὀλίγο μαῦρο χαβιάρι.

478. Thousand Island Dressing—Σάλτσα σαλάτας.

Βάλε ἕνα φλυτζάνι μαγιονέζα, μισὸ ποτῆρι ξύδι, μία κουταλιὰ τοῦ καφὲ Οὐγγρικὸ πιπέρι (paprika), ἕνα ψιλοκομμένο αὐγὸ, ὀλίγη κόκκινη πιπεριὰ, ἕνα ἀγγουράκι τουρσὶ, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, ὀλίγο κάτσοπ, (catsup) ἀνεκάτεψέ τα καλά. Μεταχειρίσου τὴν σάλτσα αὐτὴ διὰ γαρίδες, ἀστακὸ καὶ οἱανδήποτε ἄλλην κρύα σαλάτα.

479. French Dressing—Γαλλικὴ Σάλτσα σαλάτας.

Βάλε εἰς ἕνα μπουκάλι ἕνα φλυτζάνι ξύδι, δύο φλυτζάνια λάδι, μία κουταλιὰ τοῦ καφὲ μουστάρδα σκόνη, ἀνάλογο ἁλάτι δύο κουταλιὲς πιπέρι κόκκινο (πάπρικα). Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ χρησιμοποίησε εἰς σαλάτα μαρούλια, ἀντίδια καὶ διάφορες ἄλλες σαλάτες, ὡς ἀναφέρομεν κατωτέρω.

480. Salad Dressing—Σάλτσα σαλάτας μαγιονέζα.

Διὰ νὰ κάμῃς δυόμισυ γαλλόνια ἀπὸ αὐτὴν τὴν σάλτσαν, ἡ ὁποία χρησιμοποιεῖται τόσον συχνὰ εἰς τὰ ξενοδοχεῖα, βάλε σὲ μία λεκάνη ἕνα πάουντ μουστάρδα σκόνη κίτρινη, καλῆς ποιό-

τητος, καὶ ἀνάλυσέ την μὲ ἕνα ποτῆρι ξύδι, προσθέτων καὶ ἀρκετὸ ἁλάτι. Πρόσθεσε ὀκτὼ κροκάδια αὐγῶν καὶ ἐνόσῳ τὰ ἀνακατόνεις ρίπτε ὀλίγον κατ' ὀλίγον μισὸ γαλλόνι βαμβακόλαδο καλῆς ποιότητος χωρὶς μυρωδιά. Ἐὰν τυχὸν ἡ μαγιονέζα αὐτὴ εἶναι πολὺ πηκτή, εἰμπορεῖς νὰ τὴν ἀναλύσῃς μὲ λίγο νερό.

Κατόπιν βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἐνάμισυ γαλλόνι νερὸ νὰ πάρῃ βράση, βάλε εἰς μίαν ἄλλην κατσαρόλαν ἕνα κουῶρτερ ξύδι, ἕνα κουῶρτερ νερό, μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ ἕνα πάουντ ἀμυλόκολλα (corn starch). Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καλὰ μὲ τὸ σύρμα καὶ ρίψε τα εἰς τὸ νερὸ ποῦ βράζει, ἀνακατεύοντας διαρκῶς ἐπὶ πέντε λεπτά. Κατόπιν κατέβασέ την, σκέπασέ την καὶ ὅταν κρυώσῃ ἀνάμιξέ την μὲ τὴν ἀνωτέρω μαγιονέζαν. Δοκίμασέ την νὰ βεβαιωθῇς ὅτι εἶναι καλὴ εἰς τὸ ἁλάτι καὶ τὸ ξύδι. Ἐὰν τὸ χρῶμά της δὲν εἶναι ἀρκετὰ κίτρινο τὴν χρωματίζεις μὲ χρῶμα λεμονιοῦ (lemon color).

481. Aligator Pear Salad—Σαλάτα ἀπίδια.

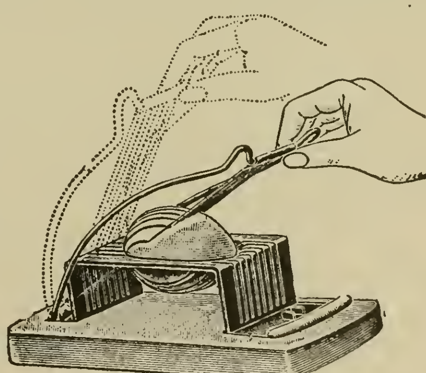
Καθάρισε ἕνα aligator pear, κόψε το καὶ σερβίρισέ το μὲ french dressing. Συνήθως τὰ ἀχλάδια αὐτὰ κόβονται μὲ εἰδικὸ μαχαιράκι στρογγυλευμένο.

482. Okra Salad—Σαλάτα μπάμιες.

Βράσε μετρίως μπάμιες καὶ σερβίρισέ τες μὲ Γαλλικὴ σάλτσα σαλάτας (french dres-sing) καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

483. Egg Salad—Αὐγὰ σαλάτα.

Βράσε αὐγὰ πολὺ σφικτά, κόψε τα φέτες, πρόσθεσε ὀλίγες κόκκινες πιπεριὲς τοῦ κουτιοῦ. Σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς φύλλα μαρουλιοῦ μὲ salad dressing καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.



Εἰδικὸν μηχάνημα διὰ τὸ κόψιμον βραστῶν αὐγῶν εἰς φέτες.

484. Squash Salad—Κολοκυθάκια σαλάτα.

Βράσε μικρὰ κολοκυθάκια, κόψε τα φέτες καὶ σερβίρισέ τα μὲ ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ french dressing.

485. Potato Salad—Πατάτες σαλάτα.

Κόψε κρύες βραστὲς πατάτες, εἰς μικρὲς φέτες, πρόσθεσε

ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ μαϊντανό, περέχυσέ την μὲ salad dressing καὶ σερβίρισέ την μὲ φύλλα μαρουλιοῦ τριγύρω.

486. Cucumber Salad—'Αγγουράκια σαλάτα.

Κόψε τὰ ἀγγουράκια εἰς ψιλὲς φέτες, ἀλάτισέ τα καὶ ἄφησέ τα νὰ χύσουν τὸ νερό τους. Σερβίρισέ τα μὲ ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ french dressing.

487. Cucumbers and tomato Salad—'Αγγουράκια καὶ τομάτες σαλάτα.

Ἑτοίμασε ἀγγουράκια κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον καὶ πρόσθεσε τομάτα κομμένη εἰς φέτες.

488. Cucumbers and Celery Salad—'Αγγουράκια καὶ σέλινο σαλάτα.

Ἑτοίμασε τὰ ἀγγουράκια ὡς ἀνωτέρω καὶ πρόσθεσε ψιλοκομμένο σέλινο.

489. Celery and Egg Salad—Σέλινο καὶ αὐγὰ σαλάτα.

Κόψε τὰ αὐγὰ φέτες, πρόσθεσε ψιλοκομμένο σέλινο καὶ σερβίρισέ την μὲ thousand islands dressing.

490. Celery and Tomato Salad—Σέλινο καὶ τομάτα σαλάτα.

Ἑτοίμασε μὲ ψιλοκομμένο σέλινο, φέτες τομάτες καὶ σερβίρισέ την ὡς ἀνωτέρω.

491. Macedoine Salad—Σαλάτα Μασεντουάν.

Πάρε βρασμένα καρόττα, φασόλια, μπιζέλια καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό. 'Ανακάτεψέ τα και σερβίρισε μὲ french dressing.

492. United States Salad—'Αμερικανικὴ σαλάτα.

Κόψε λάχανο πολὺ ψιλό, πρόσθεσε φέτες τομάτες, ψιλοκομμένο σέλινο, πράσινες πιπεριὲς καὶ σερβίρισέ τα μὲ french dressing.

493. String Beans Salad—Φασολάκια σαλάτα.

Καθάρισε καὶ βράσε ὀλίγα φασουλάκια φρέσκα. Ὅταν κρυώσουν σερβίρισέ τα μὲ french dressing καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

494. Lima Beans Salad.—Φασόλες σαλάτα.

Βράσε lima beans μὲ κρύο νερό, στράγγισέ τα, ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ μαϊντανὸ καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

495. Flageolet Salad—Γαλλικὰ φασόλια σαλάτα.
Βράσε τὰ γαλλικὰ φασουλάκια καὶ ὅταν κρυώσουν πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ μαϊντανὸ, καὶ σερβίρισέ τα μὲ french dressing.

496. Beans Salad—Φασόλια σαλάτα.
Βράσε τὰ φασόλια καὶ ὅταν κρυώσουν πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ μαϊντανό, καὶ σερβίρισέ τα μὲ french dressing.

497. Cauliflower Salad—Κουνουπίδι σαλάτα.
Βράσε τὸ κουνουπίδι καὶ ὅταν κρυώσῃ κόψε το μικρὰ κομμάτια καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

498. Cauliflower and Tomato Salad—Κουνουπίδι καὶ τομάτες σαλάτα.
Κόψε κρύο βρασμένο κουνουπίδι, πρόσθεσε φέτες τομάτες καὶ σερβίρισε μὲ ἀραιὰ μαγιονέζα.

499. Cauliflower a la Florentin—Κουνουπίδι Φλορεντέν.
Κόψε κρύο βρασμένο κουνουπίδι, πρόσθεσε κόκκινες πιπεριὲς, ὀλίγες πράσινες ἐληὲς, σαρδέλλες καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

500. Combination Salad No. 1—Ἀνάμικτη σαλάτα.
Κόψε σέλινο εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε φέτες τομάτες, πιπεριές, μαρούλια καὶ σερβίρισέ τα μὲ salad dressing.

501. Combination Salad No. 2—Ἀνάμικτη σαλάτα.
Κόψε σέλινο εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε φέτες τομάτες, πιπεριές, μπιζέλια, φέτες αὐγά, καὶ σερβίρισε μὲ salad dressing καὶ μικρὰ κομμάτια ξεροψημένο μπέηκον (crisp bacon).

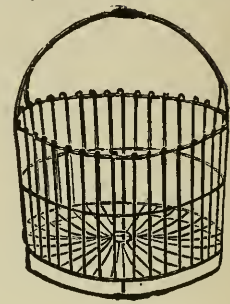
502. Cold Slaw Salad—Λάχανο Σαλάτα.
Κόψε τὸ λάχανο πολὺ ψιλό, ἀλάτισέ το καὶ τρίψε το ὀλίγο μὲ τὰ χέρια. Σερβίρισέ το μὲ french dressing.

503. Cold Slaw and Olives Salad—Λάχανο καὶ ἐληές.
Κόψε τὸ λάχανο πολὺ ψιλό, ἀλάτισέ το καὶ πρόσθεσε ἐληὲς καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

504. Sweet Potato Salad—Γλυκοπατάτες σαλάτα.
Βράσε γλυκὲς πατάτες, κόψε τες εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε ψιλοκομμένο σέλινο, salad dressing, γαρνίρισέ την μὲ πράσινες ἐληὲς καὶ σερβίρισε.

505. Lettuce Salad—Μαρoῦλι σαλάτα.

Πλύνε καλὰ τὰ μαρούλια. Κόψε τὰ ἔξω φύλλα. Βάλε τα εἰς τὴν πιάταν. Κόψε τὲς καρδιὲς εἰς τέσσαρα τεμάχια, πρόσθεσέ τες ἐπάνω εἰς τὰ κομμένα μαρούλια καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.



Δερμάτινο καλαθάκι διὰ τὸ πλύσιμον καὶ στράγγισμα σαλατῶν.

506. Lettuce and Tomato Salad—Μαρούλια καὶ τομάτες.

Καθάρισε καὶ κόψε τὰ μαρούλια, πρόσθεσε φέτες τομάτες καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα thousand islands.

507. Lettuce and Boiled Egg Salad—Μαρούλια καὶ αὐγά.

Καθάρισε καὶ κόψε τὸ μαροῦλι, πρόσθεσε φέτες αὐγὰ καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα french dressing.

508. Lettuce and Boiled meats-Μαρούλια καὶ βραστὸ κρέας.

Ἄμα καθαρίσῃς τὸ μαροῦλι κόψε το, πρόσθεσε μικρὰ τεμάχια ἀπὸ διάφορα κρύα βραστὰ κρέατα καὶ σερβίρισε μὲ salad dressing.

509. Lettuce and Salmon Salad—Μαροῦλι καὶ σολωμός.

Ἀνακάτευσε κομμένο μαροῦλι, σολωμὸ τοῦ κουτιοῦ καὶ ὀλίγο french dressing, καὶ σερβίρισέ την ἐπάνω εἰς ὁλόκληρα φύλλα μαρουλιοῦ μὲ ἕνα κομμάτι λεμόνι εἰς τὰ πλάγια.

510. Lettuce and Lobster Salad.—Μαροῦλι καὶ ἀστακός.

Κόψε κρύο βρασμένο ἀστακὸ εἰς μικρὰ τεμάχια, ἀνακάτευσέ τα μὲ κομμένο μαροῦλι καὶ ὀλίγο french dressing καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς φύλλα μαρουλιοῦ, μὲ ἕνα κομμάτι λεμόνι.

511. Green Peppers Salad—Πιπεριὲς σαλάτα.

Καθάρισε πράσινες πιπεριὲς ἀπὸ τοὺς σπόρους καὶ κόψε τες εἰς μικρὰ τεμάχια. Βράσε τες, στράγγισέ τες καὶ ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν. Πρόσθεσε ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανὸ καὶ σερβίρισέ τες μὲ french dressing.

512. Green Peppers a la Duchesse—Πράσινες Πιπεριὲς σαλάτα.

Πάρε ἕνα πάουντ βρασμένες πατάτες, ὀλίγον Ἀμερικάνικο τυρὶ, μισὸ πάουντ βούτυρο, ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανό, τὸν χυμὸν ἀπὸ ἕνα λεμόνι, ὀλίγο πιπέρι καὶ ἀλάτι. Βάλε τα εἰς ἕνα δο-

χεῖον καὶ ζύμωσέ τα νὰ γείνουν πουρὲ καὶ μὲ αὐτὸ τὸ μῖγα γέμισε τὲς πιπεριές. Βάλε τες στὴν παγωνιέρα νὰ κρυώσουν καὶ ἔπειτα κόψε τες φέτες χονδρὲς ὡς ἕνα δάκτυλον καὶ σερβίρισέ τες μὲ μαρουλόφυλλα.

513. Green Peppers and Celery—Πιπεριὲς καὶ σέλινο.

Καθάρισε πράνισες πιπεριὲς ἀπὸ τοὺς σπόρους, κόψε τες εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ βράσε τες. Στράγγισέ τες, ἄφησέ τες νὰ κρυώσουν, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλὸ σέλινο καὶ σερβίρισέ τες μὲ french dressing. Πιπεριὲς δύνασαι νὰ σερβίρῃς καὶ μὲ διάφορες ἄλλες σαλάτες.

514. Asparagus with Boiled Egg—Σπαράγγια καὶ αὐγά.

Κόψε βρασμένα σπαράγγια εἰς μέτρια κομμάτια, πρόσθεσε φέτες σφικτὰ αὐγὰ καὶ περέχυσε μὲ σάλτσα βινεγκρετ Ἀρ. 200.

515. Asparagus Salad—Σπαράγγια σαλάτα.

Κόψε βρασμένα σπαράγγια εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ σερβίρισέ τα μὲ french dressing.

516. Asparagus with Tomatoes—Σπαράγγια καὶ τομάτες.

Κοψε εἰς μικρὰ τεμάχια βρασμένα σπαράγγια καὶ τομάτες, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ σκέπασέ τα μὲ μαγιονέζα. Στόλισέ τα μὲ πιπεριὲς καὶ μαρουλόφυλλα καὶ σερβίρισε.

517. Asparagus Salad a la Romaine—Σπαράγγια σαλάτα ρομέν.

Αὐτὴ ἡ σαλάτα γίνεται ἀπὸ βρασμένα σπαράγγια, μπιζέλια, πιπεριές, περέχυσέ τα μὲ μαγιονέζα καὶ σερβίρισέ τα μὲ μαρουλόφυλλα.

518. Egg Plant Salad—Μελιντζάνα σαλάτα.

Πάρε μελιτζάνες καὶ βάλε τες εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθοῦν. Ξεφλούδισέ τες καὶ κόψε τες εἰς μικρὰ τεμάχια. Βάλε τες εἰς τὸ πιάτο, πρόσθεσε ψιλὸ μαϊντανό, στόλισέ την μὲ πιπεριὲς καὶ μαρουλόφυλλα καὶ σερβίρισε μὲ french dressing.

519. Chicken Salad—Ὄρνιθα σαλάτα.

Κόψε ὄρνιθα ἢ γάλο εἰς μικρὰ κομματάκια, πάρε ἄσπρο καὶ μαῦρο κρέας. Πρόσθεσε σέλινο ψιλοκομμένο, salad dressing. Γαρνίρισέ την μὲ κάπαρη, μὲ κόκκινη πιπεριά, τουρσί, φέτες ἀπὸ σφικτὰ βρασμένα αὐγά, δύο φύλλα μαροῦλι καὶ σερβίρισέ την.

520. Canarian Salad—Σαλάτα Κανάριαν.

Κόψε ὀλίγο σέλινο, τομάτες καὶ βραστὰ αὐγά, ὅλα νὰ εἶναι ψιλοκομμένα, πρόσθεσε μαγιονέζα καὶ γαρνίρισε τὴ σαλάτα ἀκριβῶς ὅπως τὴν ἀνωτέρω.

521. Mexican Salad—Μεξικανικὴ σαλάτα.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια μερικὰ ἀγγουράκια τουρσὶ, βραστὲς πατάτες, κόκκινες πιπεριὲς καὶ πρόσθεσε salad dressing. Σερβίρισε την μὲ δύο μαρουλόφυλλα εἰς τὴν ἄκρη.

522. Florentin Salad—Σαλάτα Φλορεντέν.

Αὐτὴ ἡ σαλάτα γίνεται ἀπὸ πράσινα φασολάκια βραστά, κόκκινες πιπεριές, ψιλοκομμένο κρομμύδι καὶ μικρὰ κομματάκια σαρδέλες. Περέχυσέ την μὲ french dressing, βάλε ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανὸ, μία φέτα αὐγὸ βρασμένο καὶ σερβίρισε.

523. Egg Remoulade—Αὐγὰ σαλάτα.

Βάλε γύρω εἰς τὸ πιάτο μαρούλια. Τοποθέτησε τὰ αὐγὰ εἰς φέτες, πρόσθεσε ὀλίγο σέλινο ψιλοκομμένο ἀπὸ πάνω, σκέπασέ την μὲ σάλτσα ρεμουλὰδ (ἀριθ. 198) καὶ σερβίρισέ την μὲ δύο φέτες τομάτας γύρω.

524. Eggs and Lettuce Salad—Αὐγὰ καὶ μαροῦλι σαλάτα.

Πάρε στρογγυλὰ μαρούλια καὶ βάλε τα στὴν σαλατιέρα κομμένα φέτες. Πρόσθεσε ἀπὸ πάνω φέτες σφικτὰ αὐγὰ, σκέπασέ τα μὲ μαγιονέζα καὶ σερβίρισε.

525. Salmon Salad—Σολωμὸς σαλάτα.

Βάλε γύρω στὴ σαλατιέρα μαρούλια. Τοποθέτησε εὔμορφα τὸν σολωμό. Σκέπασέ την μὲ λίγη μαγιονέζα, ὀλίγη κάπαρη, δύο φέτες τομάτες καὶ σερβίρισε.

526. Fish and Celery Salad—Ψάρι σαλάτα.

Τὰ ψαροκόκκαλα ποῦ σοῦ μένουν ἀπὸ τὰ ψάρια νὰ τὰ φυλάττης πάντοτε διὰ νὰ τὰ ἔχῃς ὅταν σοῦ χρειασθοῦν. Διὰ τὴν σαλάταν αὐτὴν βράσε ἀρκετὰ ψαροκόκκαλα, πάρε ὅ,τι ψαχνὸ ἔχουν ἐπάνω, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ἁλάτι , πιπέρι, salad dressing καὶ σερβίρισε.

527. Crab Salad—Κάβουρας σαλάτα.

Βγάλε τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τὰ καβούρια καὶ ἑτοίμασε τὴν σαλάτα ὅπως καὶ τὴν ἀνωτέρω. Ἑτοιμασμένα κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον τὰ καβούρια ἠμπορεῖς νὰ τὰ σερβίρῃς καὶ μὲ μαγιονέζα.

528. Lobster Salad—'Ἀστακὸς σαλάτα.

Πέρνεις βραστὸν ἀστακὸν καὶ τὸν κόβεις μικρὰ κομμάτια, προσθέτεις ψιλοκομμένο σέλινο καὶ salad dressing. Τὰ φορμάρεις εἰς τὸ πιάτο, ρίπτεις ἐπάνω ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανὸ καὶ μαγιονέζα, καὶ γαρνίρεις μὲ κάπαρη, φέτες πιπεριὲς κόκκινες αὐγό, ἐλῃὲς κλπ.

528α. Shrimp Salad—Γαρίδες σαλάτα.

Ἡ σαλάτα αὐτὴ γίνεται ὅπως ἀκριβῶς καὶ ἡ σαλάτα τοῦ ἀστακοῦ κατὰ τὴν προηγουμένην συνταγήν.

529. French Salad—Γαλλικὴ σαλάτα.

Κόψε ὀλίγο κρέας βραστὸ εἰς μικρὰ κομμάτια, ἐπίσης ὀλίγο μαρούλι, καὶ αὐγὰ βρασμένα. Περέχυσέ τα μὲ salad dressing καὶ σερβίρισε.

530. German Salad—Γερμανικὴ σαλάτα.

Ἡ σαλάτα αὐτὴ γίνεται ἀπὸ λάχανο ψιλοκομμένο καὶ βρασμένο, ἀγγουράκια τουρσί, κάπαρη, λουκάνικα (frankfurters). Τὴν περεχύνεις μὲ salad dressing.

531. Russian Salad—Ρωσσικὴ σαλάτα.

Ἡ σαλάτα αὐτὴ γίνεται ἀπὸ φασόλια ξερά, φακή, παντζάρια καὶ πατάτες, ἀνεκατευμένα μὲ μαγιονέζα. Θὰ τὰ σερβίρῃς ὅλα εἰς μίαν πιάτα χωρὶς νὰ τὰ ἀνακατέψῃς, προσπάθησε νὰ τοποθετήσῃς χωριστὰ κάθε εἶδος. Πρόσθεσε ἀπὸ πάνω φέτες ἀπὸ σφικτὰ βρασμένα αὐγὰ καὶ ὀλίγες σαρδέλες κομμένες.

532. Beet Salad—Παντζάρια σαλάτα.

Βράζεις τὰ παντζάρια, τὰ βάζεις εἰς κρύο νερό, τὰ ξεφλουδίζεις, τὰ κόπτεις φέτες, βάζεις λάδι, ξύδι καὶ σερβίρεις.

533. Beet and Egg Salad—Παντζάρια καὶ αὐγὰ σαλάτα.

Σερβίρισε τὰ παντζάρια μὲ φέτες αὐγά, ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανό. Ἰδιαιτέρως δίδεις horseradish sauce κρύα.

534. Beet and Potato Salad—Παντζάρια καὶ πατάτες.

Πέρνεις πατάτες βρασμένες καὶ παντζάρια, τὰ κόβεις καὶ τὰ περεχύνεις μὲ salad dressing.

535. Tomato and Celery Salad—Τομάτες καὶ σέλινο.

Κόπτεις φέτες τὲς τομάτες, τὸ σέλινο μικρὰ κομμάτια καὶ τὰ περεχύνεις μὲ salad dressing.

536. Tomatoes Salad—Τομάτες σαλάτα.

Πάρε τομάτες, νὰ μὴ εἶναι πολὺ ὥριμες, κόψε τες φέτες καὶ σερβίρισέ τες εἰς μαρουλόφυλλα. Τὲς περεχύνεις μὲ μαγιονέζα. Ἐὰν θέλης χάριν ποικιλίας προσθέτεις καὶ πατάτες βρασμένες.

537. Tomatoes a l' Italienne—Τομάτες ἀλὰ Ἰταλιέν.

Πάρε τομάτες στρογγυλὲς καὶ μεγάλες. Βάλε τες εἰς ζεστὸ νερὸ πέντε λεπτὰ νὰ ξεφλουδισθοῦν. Κόψε τες εἰς τὸ ἐπάνω μέρος ὀλίγον καὶ σκάψε τες. Κόψε ὀλίγο χοιρομῆρι ψιλά, ὀλίγο σέλινο, μπιζέλια, πρόσθεσε μαγιονέζα, ἁλάτι, πιπέρι καὶ γέμισε τὲς τομάτες. Βάλε ἀπὸ πάνω ὀλίγη ἀκόμη μαγιονέζα, δύο κομματάκια τουρσί, ὀλίγη κόκκινη πιπεριὰ καὶ σερβίρισέ τες ἐπάνω εἰς μαρουλόφυλλα.

538. Tomatoes Surprise—Τομάτα Σορπράηζ.

Ἡ σαλάτα αὐτὴ γίνεται ἐντελῶς ὅπως καὶ ἡ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι παραγεμίζεις τὲς τομάτες μὲ chiken salad ἀρ. 519.

539. Favorite Tomatoes—Τομάτα φέβοριτ.

Καὶ αὐτὴ ἡ σαλάτα ἑτοιμάζεται ὅπως ἡ ἀνωτέρω, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ὅταν θὰ τὴν σερβίρης, προσθέτεις ἐπάνω εἰς τὰ μαρουλόφυλλα δύο φέτες αὐγό, δύο μύτες ἀπὸ σπαράγγια καὶ ὀλίγο τουρσί.

540. Tomatoes a la Romaine—Τομάτες ἀλὰ Ρομέν.

Κόψε φέτες τὲς τομάτες, πρόσθεσε ἐληὲς πράσινες, σαρδέλες, καὶ french dressing.

541. Mustard Green Salad—Σινάπια σαλάτα.

Πάρε σινάπια καθάρισέ τα, πλύνε τα καλὰ καὶ ρίξε τα εἰς νερὸ βραστὸ νὰ βράσουν. Τὰ σερβίρεις μὲ λεμόνι καὶ λάδι.

542. Chicory Salad—Ἀντίδια σαλάτα.

Καθάρισε, βράσε τὰ ραδίκια, βάλε λάδι καὶ λεμόνι καὶ σερβίρισε.

543. Artichokes Salad—Ἀγκινάρες σαλάτα.

Πάρε φρέσκες ἀγγινάρες, βράσε τες καὶ ἄφησέ τες νὰ κρυώσουν. Κόψε τες κατόπιν φέτες καὶ σερβίρισέ τες μὲ french dressing. Ἐὰν δὲν ἔχης φρέσκες ἠμπορεῖς νὰ μεταχειρισθῇς ἕτοιμες βρασμένες τοῦ κουτιοῦ.

544. Artichokes Salad Parisienne—'Αγκινάρες παριζιέν.
Βράσε τὲς ἀγγινάρες, ὅταν κρυώσουν κόψε τες, πρόσθεσε μπιζέλια, ψιλὸ μαϊντανὸ, καὶ σερβίρισέ τες μὲ μαγιονέζα.

545. Artichokes Salad Espagnole—'Αγκινάρες 'Εσπανιόλ.
Πάρε ἀγγινάρες βρασμένες, σέλινο ψιλοκομμένο, κόκκινες πιπεριές, περέχυσέ τες μὲ salad dressing καὶ σερβίρισε.

546. Artichokes and Onions—'Αγκινάρες μὲ κρομμύδια.
Κόψε τὰ κρομμύδια εἰς μικρὰ τεμάχια πρόσθεσε ἀγγινάρες βρασμένες καὶ κομμένες καὶ περέχυσε μὲ french dressing.

547. Apple Salad—Μῆλα σαλάτα.
Κόψε μερικὰ μῆλα ψιλὰ καθὼς καὶ σέλινο, σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς μαρουλόφυλλα καὶ περέχυσέ τα μὲ russian dressing.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ΄.

ΣΤΕΗΚΣ (STEAKS)

548. Small Steak—Μικρὸν στέηκ.

Αὐτὸ εἶναι τὸ κοινότερον εἶδος στέηκ, τὸ ὁποῖον ψήνεις ὀλίγον ἢ μετρίως, κατὰ τὴν παραγγελίαν τοῦ πελάτου. Βάζεις ἐπάνω ἕνα κομμάτι μικρὸ βούτυρο καὶ τὸ σερβίρεις ζεστὸ μὲ ὅ,τιδήποτε εἶδος τηγανιτὲς πατάτες.

549. Sirloin Steak—Σιρλόϊν στέηκ.

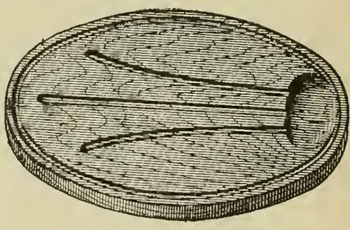
Καὶ αὐτὸ τὸ στέηκ ψήνεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω, συμφώνως μὲ τὴν παραγγελίαν τοῦ πελάτου καὶ τὸ σερβίρεις μὲ ἕνα κομματάκι βούτυρο ἢ καὶ μὲ οἱανδήποτε ἐκ τῶν διαφόρων σαλτσῶν, αἱ ὁποῖαι εἶναι κατάλληλοι διὰ στέηκς, δίδων καὶ ἀνάλογον ὀνομασίαν.

550. Porterhouse Steak—Πόρτεχαους στέηκ.

Τὸ στέηκ αὐτὸ εἶναι τρυφερώτερον ἀπὸ τὰ ἄλλα, διότι περιλαμβάνει καὶ φιλέτο καὶ σερβίρεται συνήθως μὲ ἐκλεκτὴν σάλτσαν, κατὰ προτίμησιν ἀπὸ μανιτάρια κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθμ. 188. Τὸ ἴδιον στέηκ σερβίρεται πολλάκις γαρνιρισμένον μὲ πολλὰ καὶ διάφορα χόρτα καὶ ὀνομάζεται porterhouse jardiniere.

551. Planked Steak—Στέηκ στὸ σανίδι.

Τὸ πλάντεκ στέηκ σερβίρεται εἰς τὴν σανίδα, ἐν ἐλλείψει ὅμως αὐτῆς, ἠμπορεῖς νὰ σερβίρῃς καὶ εἰς πιατέλα. Τὰ γαρνίρεις γύρω μὲ πατάτες πουρέ, ντομάτες τηγανιτὲς ἢ γεμιστές, μὲ μανιτάρια καὶ φασολάκια φρέσκα, σπαράγγια, καὶ ἰδιαιτέρως θὰ σερβίρητε ὀλίγην σάλτσα μανιταριῶν κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθμὸς 187.



Εἰδικὴ σανὶς διὰ τὸ σερβίρισμα Planked Steaks (Ἰδὲ εἰκόνα συνταγῆς ἀρ. 345).

552. Double Sirloin a la London—Διπλὸ σιρλόϊν.

Τὸ ἑτοιμάζεις ὅπως συνήθως καὶ τοῦ κάμνεις μίαν γαρνιτοῦραν London, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

553. Porterhouse a la Montebello—Πόρτερχαουζ.
Τὸ στέηκ αὐτὸ τὸ σερβίρεις μὲ πατάτες καὶ σάλτσα μοντεμάλο ἀριθμ. 165.

553α. Sirloin Steak a la Cabare—Σιρλόϊν ἀλὰ Καμπαρέ.
Ὅταν ψηθῇ τὸ στέηκ καὶ τὸ τοποθετήσῃς εἰς τὴν πιάταν, θὰ τὸ γαρνίρῃς γύρω μὲ τόσα αὐγὰ μάτια (poached eggs) ὅσα ἄτομα ἔχεις νὰ σερβίρῃς, ἐπίσης μὲ ἄλλες τόσες φέτες ντομάτα τηγανιτὴ μὲ δύο μύτες σπαράγγια ἐπάνω καὶ ἄλλα τόσα στρείδια τηγανιτά. Τὸ στέηκ περιχύνεις μὲ σάλτσαν Μαδέρας (ἀριθμὸς 166).

554. Small Sirloin—Μικρὸ συρλόϊν.
Τὸ στέηκ αὐτὸ τὸ σερβίρεις μὲ German cabbage ἢ μὲ onions fritters a la Vienna, κατὰ τὰς σχετικὰς συνταγάς, καὶ δίδεις εἰς αὐτὸ τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

554α. Sirloin Steak a la Trianon-Σιρλόϊν στέηκ ἀλὰ Τριανόν.
Ὅταν ψήσῃς τὸ στέηκ, εἰς τὸ τηγάνι ἢ τὴν σχάραν, βάλε εἰς τὸ πιάτο ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146), τοποθέτησε τὸ στέηκ, καὶ γαρνίρησε γύρω μὲ τὴν σειρὰν μὲ ὀλίγο σπανάκι, φρέσκα φασουλάκια (string beans), δύο γεμιστὲς ντομάτες, καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

555. Beef Tenderloin a la Russe—Τεντερλόϊν ἀλὰ Ροῦσα.
Κόψε μία μερίδα τενδερλόϊν, στρῶσε το ὀλίγο μὲ τὴν τσατίρα καὶ τηγάνισέ το μὲ ὀλίγο λάρδο. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγο μπράουν γκρέβι (brown gravy), ὀλίγη oyster sauce, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση καὶ ὅταν θὰ σερβίρῃς περέχυσε τὸ στέηκ μὲ τὴν σάλτσα αὐτή. Πρόσθεσε ἀπ' ἐπάνω ἕνα αὐγὸ τηγανιτό, καὶ γαρνίρισέ το μὲ πατάτες καὶ πιζέλια.

556. Beef Tenderloin Chataubriand—Τεντερλόϊν Σατωβριάν.
Σοτάρισε τὸ στέηκ καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσαν σατομπριάν, (ἀριθμ. 213) καὶ γαρνίρισέ το μὲ διάφορα χόρτα.

557. Beef Tenderloin Madera—Τεντερλόϊν μὲ Μαδέρα.
Τηγάνισε τὸ στέηκ καὶ σοτάρισέ το μὲ Μαδέρα σάλτσα (ἀριθ. 166) καὶ γαρνίρισέ το κατ' ἀρέσκειαν.

558. Beef Tenderloin Saute—Τεντερλόϊν σωτέ.
Ἑτοίμασε τὸ στέηκ ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187).

559. Beef Tenderloin a la Toulouse—Τεντερλόϊν.

Τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα τουλοὺζ (ἀριθμ. 184) καὶ τὸ γαρνίρεις ὅπως ἐπιθυμεῖς, κατὰ προτίμησιν μὲ fritters.

560. Beef Tenderloin with Peas—Τεντερλόϊν μὲ μπιζέλια.

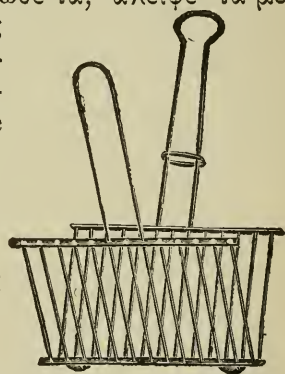
Περέχυσε τὸ στέηκ μὲ σάλτσα Μαδέρας (ἀριθμ. 166) καὶ γαρνίρισέ το μὲ μπιζέλια (french peas). Τὸ ἴδιον στέηκ δύνασαι νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ πατάτες ντουσές, ἀντὶ μπιζελίων.

561. Tenderloin Pique—Τεντερλόϊν Πικέ.

Πάρε ἕνα ὁλόκληρο τεντερλόϊν καὶ λάρδωσέ το μὲ τὴν λαρδοβελόνα, ἐὰν δὲν ἔχῃς, τρύπησέ το μὲ ἕνα μικρὸ μαχαιράκι. Εἰς κάθε τρύπα βάλε ἕνα κομματάκι bacon, ἀλάτι, πιπέρι, βάλε εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψῆσέ το μετρίως εἰς τὸν φοῦρνον. Τὸ σερβίρεις μὲ τὴν σάλτσα ποῦ θὰ σταγγίσῃ ὅταν ψήνεται καὶ μὲ πατάτες ριζολέ.

562. Broiled Beef Tenderloin—Τεντερλόϊν τῆς σχάρας.

Πάρε ὅσα τεντερλόϊν χρειάζεσαι, διόρθωσέ τα, ἄλειψέ τα μὲ λάδι, πιπέρι, ἀλάτι. Τοποθέτησέ τα εἰς τὴν σχάραν καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλεις καὶ πρόσθεσε ἀπὸ ἐπάνω ὀλίγο βούτυρο maitre d' hotel (ἀριθμ. 197).


Ἐσχάρα διὰ τὸ ψήσιμον στέηκς

563. Filet Mignon a la London—Φιλέτο ἀλὰ Λόντον.

Κόψε ἕνα κομμάτι τενδερλόϊν πάχους δύο δακτύλων, ψῆσέ το καὶ σερβίρισέ το ὡς ἑξῆς: Τοποθετεῖς μία φρυγανιὰ (toast) εἰς τὸ πιάτο καὶ ἀπὸ πάνω βάζεις τὸ φιλέτο, ἐπάνω δὲ μία ντομάτα παραγεμιστή. Τὸ γαρνίρεις γύρω μὲ μύτες ἀπὸ σπαράγγια, πουρὲ πατάτες, τὸ περιχύνεις μὲ σάλτσαν μανιταριῶν (ἀριθμ. 187) καὶ σερβίρεις.

564. Filet Mignon Jardiniere—Φιλέτο Ζαρντινιέρ.

Ψῆσε τὸ φιλέτο εἰς τὴν σχάραν ἢ τηγάνισέ το, περέχυσέ το μὲ σάλτσαν μανιταριῶν ἀριθμ. 187, γαρνίρισέ το μὲ μπιζέλια, πατάτες καὶ σπαράγγια.

565. Filet Mignon a la Chorron—Φιλέτο ἀλὸ Σορόν.

Κόψε τὰ φιλέτα εἰς μερίδες, τηγάνισέ τα καὶ τοποθέτησέ τα ἐπάνω εἰς φρυγανιὲς (toasts), περέχυσέ τα μὲ μίαν σάλτσα Ὀλ-

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ ΣΤΟΛΙΣΜΟΥ ΣΤΕΗΚΣ
ΥΠΟ ΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ



Στέηκ ἀλλὰ Καμπαρὲ κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 553α.



Φιλὲ Μινιὸν ἀλὰ Λόντον κατὰ τὴν συνταγὴν Ἀρ. 563.

λανδικὴ (ἀριθμ. 196) δυνατή, εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις προσθέση καὶ μαϊνδανό, γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες καὶ μπιζέλια καὶ σερβίρισε.

566. Filet Mignon a la Montebello-Φιλέτο ἀλὰ Μοντεμπέλο.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγη σάλτσα Μαδέρας (ἀριθμ. 166), ὀλίγο χοιρομῆρι, ὀλίγη ἀγκινάρα, ὀλίγα μανιτάρια, ὅλα αὐτὰ ψιλοκομμένα. Ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση καὶ περέχυσε μὲ αὐτὰ τὸ φιλέτο, τὸ ὁποῖον ἔχεις τηγανίση. Βάλε γύρω ὀλίγες πατάτες πουρὲ καὶ σερβίρισε.

567. Filet Mignon a la Bearnaise—Φιλέτο ἀλὰ Μπεαρνέζ.

Ψῆσέ το εἰς τὴν σχάραν, γαρνίρισέ το μὲ πατάτες ἀλὰ ντουσὲς καὶ σάλτσα μπεαρνὲζ (ἀριθμ. 148) καὶ σερβίρισε.

568. Filet Mignon a la Printaniere—Φιλέτο Πριντανιέρ.

Ψῆσε τὸ φιλέτο καὶ σερβίρισέ το μὲ καρότα σοτέ, μπιζέλια, φασολάκια καὶ πατάτες.

569. Tenderloin a la Parmentier—Τεντερλόϊν Παρμεντιέρ.

Κόψε τενδερλόϊν βωδινὸ ὅσες μερίδες χρειάζεσαι, τηγάνισέ το καὶ τοποθέτησέ το εἰς τὸ πιάτο, γαρνίρισέ το μὲ πατάτες ἀλὰ ντουσὲς καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187), ἂν ἔχῃς δὲ πρόσθεσε καὶ δύο πάτους ἀπὸ ἀγγινάρες.

570. Tournedos a la Chasseur—Τουρνεδὸς Κυνηγοῦ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μία κουταλιὰ σάλτσα Ἐσπανιὸλ (ἀριθμ. 139), ὀλίγα ψιλοκομμένα μανιτάρια, ὀλίγο ἄσπρο κρέας τῆς ὄρνιθος, ὀλίγο μαϊνδανό, καὶ ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση. Περέχυσε τὸ beef-tenderloin μὲ τὴν σάλτσα αὐτὴν, βάλε δύο πατάτες ριζολὲ εἰς τὴν ἄκρα καὶ σερβίρισε ἐπάνω εἰς φρυγανιὰ—toast.

571. Tournedos Sauce Ravigotte—Τουρνεδὸς Ραβιγκότ.

Γαρνίρισε ἕνα beef-tenderloin μὲ μπιζέλια καὶ σπαράγγια, βάλε εἰς τὴν ἄκραν ὀλίγην σάλτσα ραβιγκότ, (ἀριθμὸς 205) καὶ σερβίρησε

572. Tournedos a la Financiere—Τουρνεδὸς Φινανσιέρ.

Περέχυσε τὸ beef-tenderloin μὲ σαλπικὸν φινασιὲρ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, πρόσθεσε πατάτες duchesse καὶ σερβίρισε.

Δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὸ beef-tenderloin καὶ μὲ σάλτσαν φλορεντὲν (ἀριθμ. 173) ἢ μὲ σάλτσαν ἀνοβέριαν (ἀριθμ. 191) δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

573. Tenderloin en Brochette—Τεντερλόϊν τῆς σούβλας.

Κόψε εἰς μικρὰ κομματάκια τὸ τενδερλόϊν, βάλε τα εἰς ἕνα πιάτο, ἄλειψέ τα λάδι, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγη ρίγανη. Πέρασέ τα εἰς τὸ σουβλάκι καὶ ψῆσέ τα εἰς τὴν σχάραν. Σερβίρισέ τα μὲ δύο μαρουλόφυλλα καὶ τηγανιτὲς πατάτες.

574. Extra Tenderloin en Brochette—Τεντερλόϊν τῆς σούβλας.

Κόψε μία μερίδα τενδερλόϊν εἰς τέσσαρα κομμάτια, πέρασέ τα εἰς τὸ σουβλάκι, ψῆσέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ δύο φέτες ντομάτες καὶ shoestring πατάτες.

575. Tenderloin Schnitzel a la Vienna-Σνίτζελ Βιεννέζικο.

Κόψε εἰς δύο μία μερίδα τενδερλόϊν, ἅπλωσέ το μὲ τὴν τσατίρα, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, τύλιξέ το εἰς γαλέτα, τηγάνισέ το, καὶ σερβίρισέ το μὲ μπιζέλια καὶ πατάτες πουρέ.

576. Tenderloin a la Romaine—Τεντερλόϊν ἀλὰ Ρομέν.

Τὸ ἑτοιμάζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω, καὶ τὸ σερβίρεις μὲ κρομμυδάκια ἀλὰ Ρομὲν κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

577. Breaded Tenderloin Parisienne—Τεντερλόϊν Πανέ.

Κόψε μίαν μερίδα τενδερλόϊν εἰς δύο κομμάτια, τύλιξέ τα εἰς γαλέτα καὶ τηγάνισέ τα. Βάλε εἰς ἕνα πιάτο ὀλίγο ρύζι καὶ μπιζέλια ἀνακατευμένα, τοποθέτησε τὸ τενδερλόϊν ἀπὸ πάνω, περέχυσέ το μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166) καὶ σερβίρισε.

578. Tenderloin en casserole—Τεντερλόϊν τῆς κασαρόλας.

Ψῆσε ἢ τηγάνισε μία μερίδα τενδερλόϊν καὶ βάλε το ὅταν εἶναι ἕτοιμον εἰς τὸ κατάλληλον πιάτο τοῦ φούρνου. Ρίψε ἀλάτι, πιπέρι, περέχυσέ το μὲ ὀλίγη σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθμ. 139), καὶ ὀλίγην oyster sauce, πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια, μπιζέλια, τρία σπαράγγια, βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο διὰ πέντε λεπτὰ καὶ σερβίρισε.

579. Smoked Tenderloin a la Famille—Καπνιστὸ Τεντερλόϊν.

Πάρε ἕνα τενδερλόϊν ὁλόκληρο, τρύπησέ το εἰς διάφορα μέρη καὶ βάλε εἰς κάθε τρύπα ἀλάτι, πιπέρι καὶ ἕνα κομματάκι σκόρδο, τύλιξέ το καλὰ μὲ ἕνα πανί, δέσε το βόλτες μὲ ἕνα σπάγγο καὶ ἄφησέ το εἰς τὴν παγωνιέραν δύο ἡμέρες. Κατόπιν ἄναψε ὀλίγα ροκανίδια εἰς τὸν φοῦρνον καὶ ἄφησέ το ἓξ ὥρας. Κατόπιν βάλε το εἰς τὴν παγωνιέραν καὶ ὅταν θέλῃς νὰ τὸ μεταχειρισθῇς

κόψε το ψιλὲς φέτες, τηγάνισέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ αὐγὰ τηγανικὰ ἢ πατάτες τηγανιτές.

580. Baltimore Steak en casserole—Στέηκ μὲ κιμᾶ.

Κόψε ὀλίγα περισσεύματα κρεάτων, βραστῶν ἢ ψητῶν, καὶ πρόσθεσε ἄλλο τόσο κιμᾶ, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ζύμωσέ τα καλὰ καὶ πλάσε τα στρογγυλά. Βάλε τα εἰς τὰ πιάττα τοῦ φούρνου καὶ ἄφησέ τα νὰ ψηθοῦν δέκα λεπτά. Περέχυσέ τα μὲ ὀλίγη σάλτση μαδέρα (ἀριθμ. 166), πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια καὶ σερβίρισε.

581. Salisbury Steak—Στέηκ μὲ κιμᾶ.

Ἑτοιμάζεις κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον τὸ στέκη καὶ τὸ σερβίρεις μὲ κρομμύδια σοτέ, καὶ πατάτες τηγανιτές.

582. Tartar Steak—Στέηκ ἀπὸ ὠμὸν κιμᾶ.

Πάρε κιμὰ ἀπὸ κρέας βωδινὸ, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι, ἀλάτι, πιπέρι, ζύμωσέ το καὶ πλάσε το εἰς σχῆμα στέηκ κατὰ τὸ μέγεθος ποῦ θέλεις καὶ σερβίρισέ το ὠμὸ μὲ μαρουλόφυλλα καὶ τουρσί.

583. Leg of Mutton Steak—Πρόβειον στέηκ.

Πάρε ἕνα μποῦτι ἀπὸ πρόβατο καὶ κόψε φέτες στρογγυλὲς μὲ τὸ κόκκαλο, ὅπως κόβεις τὸ ὠμὸ χοιρομῆρι (lam), ψῆσέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλεις.

584. Leg of Lamb Steak—Ἀρνίσιο στέηκ.

Ἑτοιμάζεται καὶ σερβίρεται κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον, στέηκ ἀπὸ μποῦτι ἀρνίσιο.

585. Leg of Veal Steak—Βιδελίσιο στέηκ.

Ἑτοίμασέ κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον στέηκ ἀπὸ μποῦτι βιδελίσιο καὶ σερβίρισέ το μὲ τηγανιτὲς ντομάτες.

586. Pig Steak—Χοιρινὸ στέηκ.

Ἑτοίμασε ὡς ἀνωτέρω στέηκ ἀπὸ χοιρινὸ κρέας καὶ σερβίρισε το μὲ βραστές γλυκὲς πατάτες.

587. Sirloin Steak a la Stanley—Σιρλόϊν ἀλὰ Στάνλεη.

Ἑτοίμασε τὸ στέηκ ὅπως συνήθως, βάλε εἰς τὸ πιάτο ὀλίγη σάλτσα horseradish (ἀριθμ. 193) τοποθέτησε τὸ στέηκ ἀπ' ἐπάνω καὶ γαρνίρισέ το μὲ μπανάνα φρίττερς (banana fritters), κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

588. Steak a la Minute—Στέηκ τῆς στιγμῆς.

Ἑτοίμασέ το, γαρνίρισέ το μὲ πατάτες καρὲ σοταρισμένες καὶ μὲ κόκκινες πεπεριές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η'.

ΠΑΤΗΣ - ΚΡΥΑ ΦΑΓΗΤΑ ΣΑΝΔΟΥΪΤΣ-ΟΡΕΚΤΙΚΑ

589. Sfogliata Paste for Patties—Πάστα σφολιάτα.

Ἡ πάστα σφολιάτα γίνεται ὡς ἑξῆς: Πάρε τέσσαρα πάουντς ἀλεῦρι, πρόσθεσε ὀλίγο ἀλάτι, νερό, καὶ κάμε μίαν ζύμην ὅπως τοῦ ψωμιοῦ. Σκέπασέ την καὶ ἄφησέ την εἴκοσι λεπτὰ τῆς ὥρας. Πάρε την κατόπιν καὶ μὲ τὸ παστόξυλο ἄνοιξέ την ὡς ἕνα δάκτυλο χόνδρος. Πάρε ἕνα κομμάτι βούτυρο κρύο ὡς τὴν μισὴ ζύμη, ἄνοιξέ το μὲ τὸ χέρι σου καὶ πλάτυνέ το ὅσο εἶναι καὶ ἡ ζύμη καὶ ἅπλωσέ το ἐπάνω εἰς τὴν ζύμην. Γύρισε τὰ ἄκρα τῆς ζύμης, ἕνωσέ τα εἰς τρόπον ὥστε νὰ κλεισθῇ μέσα τὸ βούτυρον. Πάρε τὸ παστόξυλο καὶ ἄνοιξέ την, δίπλωσέ την κατόπιν εἰς τρία καὶ ἄνοιξέ την πάλιν. Αὐτὸ θὰ τὸ κάμῃς ἐπὶ πέντε φορές, εἰς τὴν τελευταίαν δὲ τὴν ἀνοίγεις εἰς χόνδρος ἑνὸς δακτύλου. Κόπτεις ἀπὸ τὴν ζύμην αὐτὴν μὲ τὴν φορμίτσα (coupe pate) τὰ μικρὰ patties, τὰ βάζεις εἰς ἕνα ταψί, τὰ ἀλείφεις αὐγό, καὶ τὰ ψήνεις εἰς μέτριο φοῦρνο. Ὅταν τὰ βγάλῃς ἀπὸ τὸ φοῦρνο τὰ ἀνοίγεις ἐν' ὅσῳ εἶναι ζεστὰ καὶ τὰ μεταχειρίζεσαι ὁπόταν θέλῃς. Ἡ πάστα αὐτὴ εἶναι κατάλληλος διὰ βολοβάν, καὶ διάφορα γλυκίσματα, ὅπως θὰ ἴδῃς εἰς τὰς διαφόρους συνταγάς. Τὰ μικρὰ patties δύνασαι νὰ τὰ παραγγείλῃς καὶ εἰς τὰ ἀρτοποιεῖα καὶ οὕτω ἀποφεύγεις τὸν κόπον τῆς κατασκευῆς.

590. Small Patties a la Toulouse—Πάτης ἀλὰ Τουλούζ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν σάλτσα τουλοὺζ (ἀριθμ. 184), κόψε ψιλὰ ὀλίγα τηγανισμένα σηκοτάκια ὀρνίθων, πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια, τροῦφες, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση καὶ γέμισε μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ τὰ patties.

591. Small Patties a la King—Πάτης ἀλὰ Κίγγκ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ὀλίγην σάλτσα βεσαμὲλ (ἀριθμ. 150), ὀλίγο στῆθος ὄρνιθος ψιλοκομμένο, ὀλίγα γλυκάδια (sweet-

---

ΣΗΜ. Τὰ patties εἶναι μικρὲς φορμίτσες ἀπὸ πάστα σφολιάτα, γεμισμένες μὲ διάφορα ὑλικὰ κατὰ τὰς σχετικὰς συνταγάς.

breads), ὀλίγα μανιτάρια, βούτυρο, μοσχοκάρυδο, ζέστανέ τα καλὰ καὶ γέμισε μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ τὰ patties.

592. Small Patties a la Chasseur—Πάτης ἀλὰ Σασέρ.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166), κόψε ψιλὰ ὀλίγη γλῶσσα καπνιστή, ὀλίγο στῆθος ἀπὸ κυνῆγι καὶ ἐὰν ἔχῃς ὀλίγα σηκοτάκια τῶν πουλιῶν ζέστανέ τα καλὰ καὶ γέμισε τὰ patties.

593. Oyster Patties—Πάτης μὲ στρείδια.

Ζεμάτισε ὀλίγα στρείδια, πρόσθεσε ὀλίγο ἁλάτι πιπέρι καὶ ἄσπρη σάλτσα καὶ γέμισε τὰ patties.

594. Vol au vent Financier—Βολοβὰν Φινανσιέρ.

Πάρε πάστα ὅπως διὰ τὰ patties καὶ κόψε την μὲ μεγαλείτερη φόρμα (coupe pate), ἄλειψέ τα μὲ αὐγὸ ἀπὸ πάνω καὶ βάλε τα εἰς τὸν μέτριο φοῦρνο. Ὅταν τὰ βγάλῃς ἀπὸ τὸν φοῦρνο ἄνοιξέ τα ἐν' ὅσῳ εἶναι ζεστά, γέμισέ τα μὲ σαλπικὸν φινασιὲρ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ chafing dishes καὶ σερβίρισε.

595. Lobster Patties a la Newburg—Πάτης μὲ ἀστακό.

Κόψε βρασμένον ἀστακὸ εἰς φέτες, πρόσθεσε κόκκινη πεπεριὰ τοῦ κουτιοῦ, ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ γέμισε τὰ patties

596. Shrimp Patties a la Newburg—Πάτης μὲ γαρίδες.

Παρασκευάζεις τὰ patties αὐτὰ ἀκριβῶς ὅπως τὰ ἀνωτέρω ἀλλ' ἀντὶ ἀστακοῦ μεταχειρίζεσαι βρασμένες γαρίδες.

597. Patties a la Mont Glace—Πάτης ἀλὰ Μονγκλασέ.

Βάλε μαδέρα σάλτσα (ἀριθμ. 166) εἰς ἕνα κατσαρολάκι καὶ πρόσθεσε ψιλοκομμένα μανιτάρια, χοιρομῆρι, σηκοτάκια τῶν πουλιῶν, τροῦφες, γλῶσσα, ὅλα αὐτὰ ἕτοιμα, μαγειρευμένα, ζέστανέ τα καλὰ καὶ γέμισε τὰ patties.

598. Cold cuts and Garnishes—Κρύα φαγητὰ καὶ γαρνιτοῦρες.

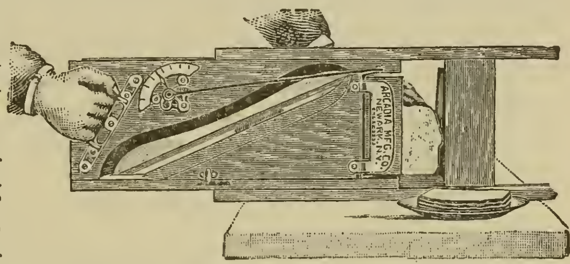
Τὰ κρύα κρέατα, πουλερικά, ψάρια κ. τ. λ. γαρνίρονται συνήθως μὲ δύο ἢ περισσοτέρας ἀπὸ τὰς κατωτέρω γαρνιτοῦρες:

Τουρσιά, παντζάρια βρασμένα, μαρούλια, αὐγὰ βραστὰ σφικτά, σπαράγγια, πηκτὴ ἀσπίκ, σαλάτα μασεντουάν, σαλάτα πατάτες, μαγιονέζα, σάλτσα ταρτάρ, βούτυρα κρύα κ. τ. λ. ἑκάστη τῶν ὁποίων περιγράφεται εἰς ἰδιαιτέραν συνταγὴν εἰς τὰ σχετικὰ κεφάλαια.

Τὰ κυριώτερα κρύα φαγητὰ μὲ τὰς καταλληλοτέρας γαρνιτούρας, ὅπως συνηθίζωνται εἰς τὰ περισσότερα ξενοδοχεῖα εἶναι τὰ ἑξῆς: Cold Roast Turkey Tartar Sauce, Cold Roast Turkey with asparagus tips, Cold Roast Turkey with jelly, Cold Roast Turkey with Macedoine salad, Cold sliced Capon with asparagus vinaigrette, Sliced Capon with Virginia Ham, Cold Roast Chicken with Mayonaise Sauce, Cold Roastbeef with beets and asparagus, Cold Roast Lamb with Montpelie Butter, Cold Tongues with Pickles, Cold Veal Mexican Salad, Cold Lobsters Remulade Salad, Cold Shrimps Ravigote Butter, Cold Pork with hard boiled eggs and pickles, Cold Pork with aspic jelly.

599. Pepper and Olive Sandwich—Σάνδουϊτς μὲ πιπεριὲς και ἐληές.

Κόψε ψιλὰ κόκκινες πιπεριές, ἐληές πράσινες, πρόσθεσε,, μαγιονέζα καὶ μεταχειρίσου διὰ σάνδουϊτς.



Εἰδικὸν μηχάνημα διὰ τὸ κόψιμον κανονικῶν φετῶν ψωμιοῦ διὰ τὰ σάντουϊτς καὶ διὰ γενικὴν χρῆσιν.

600. Lettuce Sandwich—Σάνδουϊτς μὲ μαροῦλι.

Πάρε φύλλα μαρούλια, ἀλάτισέ τα βάλε ὀλίγη μαγιονέζα εἰς τὸ καθένα καὶ κάμε σάνδουϊτς.

601. Montpelier Sandwich—Σάνδουϊτς Μονπελιέρ.

Τὰ σάνδουϊτς αὐτὰ γίνονται μὲ Μονπελιὲ βούτυρο (ἀριθμὸς 216).

602. Mexican Butter Sandwich—Μεξικανικαὶ Σάνδουϊτς.

Διὰ τὰ σάνδουϊτς αὐτὰ μεταχειρίσου Mexican butter (ἀρ. 217).

603. Crab Meat Sandwich—Σάνδουϊτς ἀκὸ κάβουρα.

Τὰ σάνδουϊτς αὐτὰ γίνονται ἀπὸ κρέας καβούρων καὶ σάλτσα ραβιγκὸτ κρύα, (ἀριθμὸς 206).

604. Sardines Sandwich—Σάνδουϊτς ἀπὸ σαρδέλλες.

Πάρε σαρδέλλες τοῦ κουτιοῦ, βάλε τέσσαρες εἰς κάθε σάνδουϊτς, δύο λεπτὲς φέτες ντομάτα καὶ σερβίρισε.

605. Club Sandwich—Κλὼμπ Σάνδουϊτς.

Κάμε δύο μεγάλες φρυγανιὲς (toast), ἄλειψέ τες μὲ βούτυρο, βάλε τρεῖς φέτες ἀπὸ στῆθος ὄρνιθος ἢ γάλου, δύο φέτες bacon τηγανισμένο, δύο φύλλα μαροῦλι, δύο φέτες ντομάτα, ὀλίγην μαγιονὲζ dressing (ἀριθμ. 142), κόψε τὲς φέτες εἰς δύο τρίγωνα καὶ σερβίρισε.

606. Various Sandwiches—Διάφοροι Σάνδουϊτς.

Κόψε δύο φέτες ψωμὶ, ἄλειψέ τες μὲ βούτυρο, πρόσθεσε δύο φέτες ὄρνιθα καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγο τουρσὶ εἰς τὴν ἄκρη. Μὲ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ σερβίρῃς διαφόρων εἰδῶν σάνδουϊτς, λ. χ. μὲ ham, μὲ γλῶσσαν, μὲ αὐγά, μὲ τυρί, μὲ παντζάρια, ἀστακό, γαρίδες, στρείδια, χοιρινὸ ψητό, βιδελάκι κ. τ. λ.

Ὅταν θὰ σερβίρῃς σάνδουϊτς ἀπὸ ψάρι, λυώνεις τὸ ψάρι καὶ προσθέτεις καὶ μία σάλτσα ψαριοῦ, ὅπως σάλτσα μπεαρνέζ, (ἀρ. 148), σάλτσα ὀλλανδὲζ (ἀριθμ. 196), μαγιονέζα (ἀριθμ. 142) καὶ ὅ,τι ἄλλη σάλτσα ψαριῶν θέλῃς. Εἰς τὰ σάνδουϊτς αὐτὰ δίδεις ὀνομασίαν ἀναλόγως τοῦ ὑλικοῦ ποῦ ἔχεις μεταχειρισθῇ.

607. Anchovy and Olive Sandwich—Σάνδουϊτς ἀπὸ ἀντσούγιες.

Τὰ σάνδουϊτς αὐτὰ προετοιμάζονται μὲ ἀντσούγιες, προσθέτεις δὲ καὶ ὀλίγες ἐληὲς κομμένες.

608. Bengal Sandwich—Σάνδουϊτς Μπενγκάλ.

Πάρε ἓξ κροκάδια βραστῶν αὐγῶν, πρόσθεσε ὀλίγα σκόνη curry, ὀλίγην οὐσία ἀντζούγιας, ὀλίγο βούτυρο, ξύδι, ζύμωσε τα ὅλα μαζὺ καλὰ καὶ μεταχειρίσου τὴν πάστα διὰ σάνδουϊτς.

609. Small Patties with Anchovies—Πάτης μὲ ἀντσούγιες.

Κοπάνισε τὲς ἀντζούγιες, ἀνακάτεψέ τες μὲ βούτυρο καὶ γέμισε τὰ patties.

610. Bouchees a la Reine—Μπουσὲ ἀλὰ Ρέν.

Πάρε σάλτσα σουπρὲμ ἢ ἄλλην, ὀλίγη ὄρνιθα ψιλοκομμένη, γλῶσσα, μανιτάρια, τροῦφες καὶ γέμισε τὰ «μπουσέ», τῶν ὁποίων ἡ ζύμη εἶναι ὁμοία μὲ τά patties.

611. Bouchees Panache—Μπουσὲ Πανασέ.

Κόψε ὀλίγο ham, ὀλίγην ὄρνιθα, σέλινο βρασμένο, ἀνακάτεψέ τα μὲ σάλτσα ραβιγκὸτ (ἀριθμ. 204) καὶ γέμισε τὰ «μπουσέ».

ΣΗΜ. Bouche'es σημαίνει «βουκιές», καὶ ὀνομάζονται οὕτω διάφορα ὀρεκτικὰ σερβιριζόμενα μέσα εἰς μικρὲς φορμίτσες ἀπὸ πάστα σφολιάτα, ὅπως καὶ τὰ «πάτης», ἀλλὰ μικρότερες.

612. Bouchees a la Strassburg—Μπουσὲ ἀλλὰ Στρασβούργ.
Πάρε ἕτοιμο φουὰ-γκρὰ, μανιτάρια καὶ βούτυρο καὶ γέμισε μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ τὰ «μπουσέ».

613. Bouchees Vanderbilt—Μπουσὲ Βάντερβιλτ.
Πάρε ψιλοκομμένη ὄρνιθα, τροῦφες, γλῶσσα, μανιτάρια, πρόσθεσε σάλτσα ἀλμάνδ καὶ γέμισε τὰ «μπουσέ».

614. Bouchees with Lobster—Μπουσὲ μὲ ἀστακόν.
Τὰ «μπουσὲ» αὐτὰ γεμίζεις μὲ κομμάτια μικρὰ βρασμένου ἀστακοῦ καὶ μέ σάλτσαν βεσαμὲλ (ἀριθμ. 150).

615. Bouchees with Crab Meat—Μπουσὲ μὲ κάβουρα.
᾿Ανακάτευσε ψαχνὸ ἀπὸ βρασμένα καβούρια μὲ σάλτσα Hollandaise (ἀριθμ. 196) καὶ γέμισε τὰ «μπουσέ».

616. Bouchees with Oysters—Μπουσὲ μὲ στρείδια.
᾿Ανακάτευσε ζεματισμένα στρείδια μὲ σάλτσαν diable (ἀριθ. 203) καὶ γέμισε μὲ τὸ μῖγμα τὰ «μπουσέ».

617. Bouchees au Sardines—Μπουσὲ μὲ σαρδέλλες.
Διὰ νὰ γεμίσῃς ἓξ «μπουσὲ» κοπάνισε τέσσαρες ἀντζούγιες μὲ Ἑλβετικὸν τυρὶ (Swiss cheese), βάλε ὀλίγη Chili sauce (ἀριθμ. 214), ὀλίγα ζεματισμένα στρείδια, ἁλάτι, πιπέρι καὶ γέμισε μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ τὰ «μπουσέ».

618. Canape de Cavier—Τόστα μὲ χαβιάρη.
Ἑτοίμασε μία φρυγανιὰ (toast), ἄλειψέ την μὲ βούτυρο καὶ στρῶσέ την μὲ μαῦρο χαβιάρι χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου. Πάρε ἔπειτα μαγιονέζαν, βάλε την εἰς ἕνα χάρτινο χωνὶ καὶ μὲ προσοχὴν χύσε γύρω γύρω εἰς τὴν φρυγανιὰ ὡς νὰ σχηματίσῃς μικρὸ ὕψωμα. Στόλισέ την μὲ κόκκινη πιπεριά, φέτες αὐγὸ βρασμένο καὶ σερβίρισέ την εἰς ἕνα πιάτο ἐπάνω εἰς μαρουλόφυλλο, προσθέτων ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος τοῦ πιάτου ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι μὲ μαϊνδανὸ καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο ψιλοκομμένο αὐγό.
Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον δύνασθε νὰ ἑτοιμάσητε τόστες Canape΄ ἀπὸ ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (χάμ), ἀπὸ ὄρνιθα, σαρδέλλες, τυρὶ ζυμωμένο μὲ βούτυρο κ. τ. λ.

619. Anchovy Canape a la Russe—Τόστα μὲ ἀντσούγιες.
Τρίψε λίγο τυρὶ παρμεζάνα, πρόσθεσε ὀλίγες σαρδέλλες κο-

ΣΗΜ. «Καναπὲ» λέγονται διάφορα ὀρεκτικὰ παρασκευαζόμενα ἐπὶ φρυγανιᾶς (τόστας) κατὰ τὰς σχετικὰς συνταγάς.

πανισμένες, ολίγο βούτυρο καὶ γαρνίρισέ το μὲ μαγιονέζα καὶ αὐγὰ ἐπὶ φρυγανιᾶς, ὅπως τὸ canape μὲ χαβιάρι.

620. Anchovy Canape Contesse—Τόστα μὲ ἀντσούγιες.

Διὰ πέντε «κανάπε» θὰ χρειασθῇς δέκα ἀντζούγιες, ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ χοιρομῆρι (ham) ψιλοκομμένο, ὀλίγη κάπαρη. Ὅλα αὐτὰ τὰ κόπτεις ψιλά, προσθέτεις ὀλίγο λάδι καὶ ξῦδι καὶ ἑτοιμάζεις ἐπὶ φρυγανιᾶς, ὅπως καὶ ἀνωτέρω. Διὰ γαρνιτούρα προσθέτεις καὶ ὀλίγο τζέλυ, ἐὰν ἔχῃς.

621. Anchovy Canape Bordelaise—Τόστα μὲ ἀντσούγιες.

Βάλε εἰς τὸ μέσον τῆς φρυγανιᾶς τέσσαρες ἀντζούγιες καὶ γύρω μαγιονέζα, στόλισέ την ἕνα γύρω μὲ ἐληὲς γεμιστές, μανιτάρια, κόκκινη πιπεριὰ καὶ σερβίρισε την ἐπάνω εἰς μαρουλόφυλλο.

622. Anchovy Baskets—Αὐγὰ γεμιστὰ μὲ ἀντσούγιες.

Πάρε αὐγὰ σφικτὰ βρασμένα, καθάρισέ τα καὶ κόψε τα ἀπὸ τὸ μυτερὸ μέρος ὀλίγον, ἀφαίρεσε τὰ κροκάδια, τρίψε τα, πρόσθεσε κοπανισμένες ἀντζούγιες, ὀλίγο βούτυρο, πιπέρι, μαϊντανὸ ψιλὸ καὶ ζύμωσέ τα καλά. Γέμισε μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ τὰ αὐγά, κόψε τα ἀπὸ κάτω ὀλίγον διὰ νὰ στέκωνται ὄρθια, γαρνίρισέ τα μὲ μαρουρόφυλλα καὶ σπαράγγια καὶ σερβίρισε.

623. Cheese Straw—Τσήηζ στρόου.

Πάρε ἕνα πάουντ τυρὶ τριμμένο, καὶ ἄλλο τόσον ἀλεῦρι, κόκκινο πιπέρι καγιέν, ὀλίγο βούτυρο καὶ τέσσαρα κροκάδια. Ζύμωσέ τα ὅλα μαζύ, κάμε μία πάστα τρυφερή, ἄνοιξέ την μὲ τὸ παστόξυλο εἰς χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου, κόψε τα ὅ,τι σχῆμα θέλεις, καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνον. Αὐτὰ τὰ σερβίρεις μέ διάφορα ἄλλα ὀρεκτικά.

624. Cheese Bisquist—Μπισκότα μὲ τυρί.

Ἑτοιμάζεις μίαν ζύμην ὅπως τὴν ἀνωτέρω, προσθέτεις ἕνα κουταλάκι μουστάρδα καὶ τὰ κόπτεις εἰς σχῆμα μπισκότων.

625. Cheese Tartines—Τυρόπητες.

Τρίψε ὀλίγο τυρὶ Ἰταλικό, καὶ πρόσθεσε τὸ ἥμισυ τοῦ τυριοῦ γαλέτα (craker meal), τρία αὐγά, ὀλίγο γλυκάνισο, πιπέρι, καὶ ζύμωσέ τα καλά. Πάρε πάστα ἀπὸ αὐτὴν ποῦ μεταχειρίζεσαι διὰ πάϊ (pie), ἄνοιξέ την καὶ κόψε την εἰς στρογγυλὰ κομμάτια μὲ ἕνα τενεκεδάκι σὰν ποτῆρι. Βάζε ὀλίγο ἀπὸ τὸ ἀνωτέρω μῖγμα εἰς τὴν μισὴ πάστα, δίπλωσε τὴν ἄλλη μισὴ

ὥστε νὰ σχηματισθῇ ἕνα μισοφέγγαρο, ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνο καὶ σερβίρισε.

626. Cigars of Cheese a la Kaiser—Τυλιχτὲς τυρόπητες.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα ποτῆρι γάλα, μισὸ ποτῆρι νερό, τρία αὐγά, ὀλίγο ἁλάτι, πιπέρι καὶ κτύπησέ τα μὲ τὸ σύρμα. Πρόσθεσε κατόπιν ἀλεῦρι νὰ γείνῃ ἕνας χυλός, ὄχι πολὺ πηκτός. Ἄλειψε μὲ λάρδο ἕνα τηγάνι μικρὸ καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιάν. Ρίψε ὀλίγο ἀπὸ τὸ χυλὸ καὶ κάμε τον νὰ ξαπλώσῃ εἰς ὅλο τὸ τηγάνι. Ὅταν καταλάβῃς ὅτι εἶναι ψημένο, γύρισέ το νὰ ψηθῇ καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος. Ὅταν τὰ ψήσῃς ὅλα ὅσα σοῦ χρειάζονται, πάρε λίγο τυρὶ γραβιέρα ἢ Ἀμερικάνικο, τρῖψέ το καὶ ἀνακάτεψέ το μὲ ὀλίγο μαϊντανὸ ψιλό, ὀλίγο βούτυρο, τρία αὐγὰ scrambled, ἁλάτι, πιπέρι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μὲ αὐτὴ τὴ γέμιση στρῶσε τὰ τηγανισμένα φύλλα, τύλιξέ τα ἕνα ἕνα σφιγκτὰ ὡς σιγάρα, τύλιξέ τα εἰς γαλέτα καὶ αὐγὸ καὶ τηγάνισέ τα εἰς σιγανὸ λάρδο. Τὰ μεταχειρίζεσαι δι' ὀρεκτικὰ ἢ διὰ γαρνιτούρα εἰς διάφορα στέηκς ἢ ψητά.

627. Canape Berne—Τόστες Μπερνέ.

Ἄλειψε βούτυρο ὅσες τόστες σοῦ χρειάζονται. Βάλε εἰς τὴν μέσην ἓξ ἐληὲς γεμιστές, εἰς τὴν μίαν ἄκρην τῆς τόστας βάλε ἀσπράδι βρασμένου αὐγοῦ ψιλοκομμένο καὶ εἰς τὴν ἄλλη ἄκρη τριμμένο κροκάδι. Σερβίρισέ το μὲ μαρουλόφυλλα καὶ τουρσιά.

628. Crab Meat Canape—Τόστες μὲ κάβουρα.

Κόψε ψιλὰ ψαχνὸ ἀπὸ βρασμένα καβούρια, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, καὶ ἄλειψε τὲς τόστες μὲ αὐτό, στρῶσέ τες μὲ τὸ μαχαῖρι, κούκισέ τες τυρὶ καὶ βάλε τες ὀλίγον εἰς τὸν φοῦρνο νὰ πάρουν χρῶμα.

629. Canape of Ham—Τόστες μὲ χοιρομῆρι.

Κοπάνισε χοιρομῆρι καὶ ἀνακάτεψέ το μὲ βούτυρο μονπελιέ, στρῶσε τὲς τόστες μὲ αὐτὸ καὶ γαρνίρισε τες μὲ μαγιονέζα καὶ κόκκινες πιπεριές.

630. Canape of Chicken Liver—Τόστες μὲ σικότι ὄρνιθος.

Κοπάνισε σηκοτάκια ὀρνίθων νὰ γείνουν σὰν ἀλοιφή, πρόσθεσε βούτυρο, ὀλίγη μουστάρδα, ἄλειψε τὲς τόστες μὲ αὐτὸ τὸ μῖγμα καὶ γαρνίρισέ τες μὲ μαγιονέζα.

631. Canape of Shrimps—Τόστες μὲ γαρίδες.

Κόψε ψιλὰ ψιλὰ ὀλίγες γαρίδες καὶ τρία κροκάδια, πρόσθεσε

βούτυρο, ἁλάτι, πιπέρι, στρῶσε τὲς τόστες μὲ τὸ μῖγμα αὐτό, γαρνίρισέ το μὲ μαγιονέζα, κόκκινες πιπεριὲς καὶ σερβίρισε.

632. Olive Canape—Τόστες μὲ ἐληές.

Κόψε ψιλὰ μερικὲς ἐληές πράσινες, ὀλίγες κόκκινες πιπεριές, ὀλίγο μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο καὶ ζυμωμένο μὲ βούτυρο, ἕνωσέ τα καλὰ καὶ στρῶσε μὲ τὸ μῖγμα τὲς τόστες, γαρνίρισέ τες μὲ μαγιονέζα καὶ σερβίρισε.

633. Welsh Rarebit—Λυωμένο τυρὶ μὲ μπύρα.

Πάρε μισὸ πάουντ τυρὶ Ἀμερικάνικο, βάλε το εἰς ἕνα τηγάνι καθαρὸ μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ἀνακάτευσέ το μὲ τὸ σύρμα ἕως νὰ λυώσῃ καλά. Χύσε μέσα ἕνα ποτῆρι μπύρα, ὀλίγο ἁλάτι, ἀνακάτευσε καλὰ καὶ χύσε το εἰς τὰ πιάτα τοῦ φούρνου μὲ ἕνα κομμάτι τόστα, καὶ ὀλίγο κόκκινο πιπέρι ἀπὸ πάνω.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ΄.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΚΥΝΗΓΙΑ

ΟΡΝΙΘΕΣ

634. Boiled Chicken with vegetables.

Καθάρισε καλὰ τὴν ὄρινθα, βράσε την καὶ ὅταν τὴν κόψῃς εἰς μερίδες, σερβίρισέ την μὲ διάφορα χόρτα βραστά, ὡς λ. χ. πατάτες, καρόττα, μπιζέλια κλπ.

635. Boiled Chicken with Tomato sauce.

Βράσε τὴν κόττα καὶ ὅταν τὴν κόψῃς καὶ τὴν σερβίρῃς πρόσθεσε δύο πατάτες βραστὲς σὲ κάθε μερίδα κα περέχυσέ την μὲ σάλτσαν τομάτας (ἀριθ. 201). Δύνασαι νὰ μεταχειρισθῇς καὶ ἄλλας σάλτσας, ὡς π. χ. cream sauce (ἀριθ. 146), Bearnaise sauce (ἀριθ. 148), ravigote sauce (ἀριθ. 204), ἀλλάσσων τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας ποῦ θὰ μεταχειρισθῇς.

636. Chicken Fricassė a la King.

Βράσε τὴν ὄρνιθα καὶ ἄφησέ την νὰ κρυώσῃ. Καθάρισέ την ἀπὸ τὰ κόκκαλα καὶ κόψε την εἰς μέτρια τεμάχια καὶ βάλε την εἰς τὴν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε ὀλίγες κόκκινες καὶ πράσινες πιπεριὲς βρασμένες, ὀλίγα μανιτάρια, σάλτσα ἄσπρη (ἀριθ. 146), sherry wine, τρία κροκκάδια, ἀλάτι, πιπέρι, ἄφησέ την νὰ πάρῃ μία βράσῃ καὶ σερβίρισέ την εἰς chafing dish, μὲ ψημένο ψωμὶ (toast).

637. Chicken Fricasse a la Jardiniere.

Βράσε τὴν ὄρνιθα καὶ κόψε την εἰς κομμάτια, πρόσθεσε ἄσπρη σάλτσαν, εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις προσθέσῃ καὶ τρία κροκκάδια. Ὅταν θὰ τὴν σερβίρῃς πέρνεις πουρὲ πατάτες καὶ σχηματίζεις ἕνα ὕψωμα ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος τοῦ πιάτου καὶ τὸ ἄλλο. Βάζεις εἰς τὸ μέσον τὸ φρικασέ, τὸ γαρνίρεις ἀπὸ πάνω μὲ ὀλίγα μπιζέλια, ὀλίγα σπαράγγια, δύο κομματάκια κόκκινες πιπεριές, καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

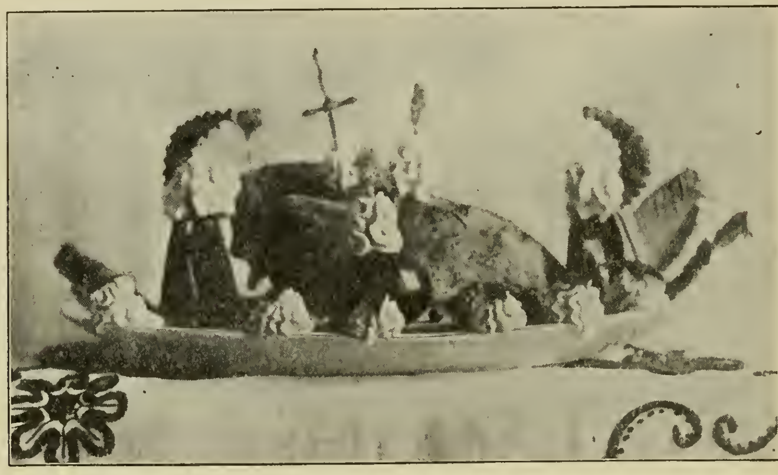
ΣΗΜ. Τὴν κατασκευὴν τῶν διαφόρων εἰδῶν πατατῶν, γαρνιτούρας κλπ., τὰ ὁποῖα αναφ΄ρονται εἰς τὰς συνταγὰς τοῦ κεφαλαίου τούτου εὑρίσκετε εἰς τὰ εἰδικὰ κεφάλαια.

Ἐὰν θέλῃς δύνασαι νὰ κάμῃς μὲ τὸν ζωμὸν τῆς ὄρνιθας σάλτσα Μπεσαμὲλ ἀντὶ κρὴμ-σώς.

638. Manhattan Chicken Braise.

Εἰς τὴν παρατιθεμένην εἰκόνα φαίνεται ὄρνιθα μπρεζὲ γαρνιρισμένη κατὰ τὴν συνταγὴν αὐτὴν ὑπὸ τοῦ συγγραφέως.

Πάρε μίαν ὄρνιθα, ἢ κοττόπουλο ἢ καπόνι, καὶ βάλε το στὴν κατσαρόλαν νὰ κοκκινήσῃ μὲ ὀλίγον βούτυρο. Κατόπιν κάμε το



μπρεζὲ μὲ ὀλίγη σάλτσα Μαδέρα (ἀριθ. 166), καὶ ἐὰν δὲν ἔχῃ ἄφησέ το νὰ κοκκινήσῃ μὲ ἕνα κρομμύδι, ἕνα καρόττο, ὀλίγο σέλινο καὶ εἰς τὸ τέλος πρόσθεσε ἕνα ποτῆρι κρασὶ sherry. Ὅταν ψηθῇ τοποθετεῖς τὴν ὄρνιθα εἰς τὴν πιατέλαν, στραγγίζεις τὴν σάλτσαν καὶ τὴν περεχύνεις, καὶ τὴν γαρνίρεις μὲ τομάτες γεμιστὲς, καὶ τὴν στολίζεις μὲ πατάτες πουρὲ, κομμάτια κόκκινης πιπεριᾶς, μπιζέλια, κροκέτες πατάτες, φοῦντα μαϊντανὸ κτλ.

639. Chicken Fricasse with Rice.

Θὰ ἑτοιμάσῃς τὸν φρικασὲ ὅπως καὶ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ μπιζέλια θὰ μεταχειρισθῇς ρύζι.

640. Chicken Fricasse Orientale.

Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλαν ὀλίγα φρέσκα κρομμύδια ψιλοκομμένα καὶ ὀλίγο ἄνηθο νὰ μαραθοῦν μὲ ὀλίγο βούτυρο. Βάλε κατόπιν τὴν ὄρνιθα εἰς κομμάτια, ὀλίγο ἁλάτι καὶ ἀνάλογο νερό, νὰ βράσῃ. Νὰ μείνῃ μὲ ἀρκετὴ σάλτσα διὰ νὰ δέσῃς τὸ αὐγολέμονον, τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις ὡς ἑξῆς: Πάρε μία κουταλιὰ

τῆς σούπας ἀλεῦρι, τρία αὐγὰ, ἀνακάτεψέ τα καλά, πρόσθεσε τὸν χυμὸν ἑνὸς λεμονιοῦ καὶ ρίξε ὀλίγον ζωμὸν ἀπὸ τὴν ὄρνιθα, δέσε το μὲ προσοχὴν εἰς πολὺ σιγανὴ φωτιὰ καὶ σερβίρισέ το μὲ ὀλίγα ψωμάκια ψημένα (toast) γύρω.

641. Chicken Stewed, with Rice.

Κόψε τὴν ὄρνιθα εἰς κομμάτια καὶ σοτάρισέ την εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγο κρομμύδι. Πρόσθεσε ἔπειτα ὀλίγη τομάτα νὰ πάρῃ ὀλίγη βράση. Πρὶν βράσῃ ἐντελῶς ρίξε τὸ ρύζι διὰ νὰ κάμῃς πιλάφι. Νὰ ὑπολογίσῃς μισὸ γαλόνι νερὸ διὰ ἕνα πάουντ ρύζι. Δύνασαι νὰ κάμῃς τὸ στοῦ αὐτὸ καὶ μὲ ἄλλον τρόπον. Κάμε τὴν ὄρνιθα ψητὴ ἢ braised καὶ ὅταν θέλῃς νὰ τὴν σερβίρῃς βάλε εἰς τὸ πιάτο ὀλίγο ρύζι, τὸ ὁποῖον ἔχῃς ἕτοιμο μαγειρευμένο, τοποθέτησε τὴν ὄρνιθα κομμένην ἀπὸ πάνω, περέχυσέ την μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174) καὶ σερβίρισε.

Δύνασαι νὰ παρουσιάσῃς τὴν ὄρνιθα οὕτω ἑτοιμασμένην μὲ διαφόρους ὀνομασίας ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας, μὲ τὴν ὁποίαν θὰ τὴν σερβίρῃς.

642. Chicken stew with Okra.

Σοτάρισε τὴν ὄρνιθα ὅπως ἀνωτέρω, ρίξε μέσα μπάμιες καὶ μαϊντανό, καὶ ὅταν ἡ σάλτσα εἶναι καλὴ δέσε την μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι καὶ σερβίρισέ την ὅπως τὰς ἀνωτέρω.

643. Chicken Stew Potatoes Parisienne.

Κόψε τὴν ὄρνιθα εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ σοτάρισέ την εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι. Πρὶν ἀρχίσῃ νὰ κοκκινήσῃ ρίψε ὀλίγη τομάτα νὰ σοταρισθῇ ἀκόμη ὀλίγον. Κατόπιν πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο καὶ τὸ ἀνάλογο νερὸ νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη πρόσθεσε ὀλίγες πατάτες παριζιὲν ἕτοιμες, ὀλίγα μπιζέλια, ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὅλα μαζὺ ὀλίγον καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω. Δύνασαι νὰ σερβίρῃς ὄρνιθα ψητὴ ἢ μπρεζὲ μὲ τὸν ἴδιον τρόπον.

644. Chicken stewed with Green Peas.

Σοτάρισε τὴν ὄρνιθα ὅπως ἀνωτέρω, καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμη ρίξε τὰ μπιζέλια νὰ πάρουν δύο βράσες καὶ σερβίρισε.

645. Chicken with Rice a la Vienna.

Κάμε τὴν ὄρνιθα σοτὲ ὅπως συνήθως. Βάζεις εἰς τὴν κατσαρόλαν ὀλίγο ρύζι βρασμένο, μπιζέλια, ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), ὀλίγη σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201), τὰ ζεσταίνεις κα-

λά, τὰ σερβίρεις εἰς τὸ πιάτο καὶ τοποθετεῖς εὔμορφα τὴν ὄρνιθα ἀπὸ πάνω.

646. Chicken a la Valencienne.

Κάμε μία ὄρνιθα μπρεζὲ μὲ ὀλίγο bacon καὶ διάφορα χόρτα. Ὅταν κοκκινήσῃ σβύσε την μὲ ὀλίγο κρασί. Κάμε ἕνα πιλάφι ὀριεντὰλ, πρόσθεσε ὀλίγες κόκκινες Ἱσπανικὲς πιπεριὲς ψιλοκομμένες, ὀλίγο ham, ὀλίγα μπιζέλια, ἀνακάτεψέ τα καλά, τοποθέτησε τὸ ριζότο αὐτὸ εἰς τὸ πιάτο, βάλε τὴν ὄρνιθα ἀπὸ πάνω περέχυσέ την μὲ σάλτσα καὶ σερβίρισε.

647. Spring Chicken, Country style.

Κόψε ἕνα κοττόπουλο εἰς τεμάχια (εἰς τὰς κλειδώσεις), βάλε ἀλάτι, πιπέρι, τύλιξέ το εἰς ἀλεῦρι καὶ τηγάνισέ το, σοτάρισέ το μὲ μπράουν γκρέδι (ἀρ. 145) καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες

648. Spring Chicken saute Printaniere.

Κόψε τὸ κοττόπολο ὡς ἀνωτέρω, τηγάνισέ το χωρὶς ἀλεῦρι, πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201) καὶ ὀλίγη μπράουν γκρέδι (ἀριθ. 145) καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ὀλίγα μπιζέλια, ἕνα καρόττο ψιλοκομμένο κατὰ μάκρος, γύρισέ τα δύο βόλτες εἰς τὴν φωτιά, τοποθέτησε τὸ κοτόπουλο εἰς τὸ πιάτο, βάλε τρία κομμάτια σπαράγγια εἰς τὸ πιάτο ἀπὸ πάνω, ψιλοκομμένο μαϊντανὸ, διόρθωσέ το εὔμορφα καὶ σερβίρισε.

649. Spring Chicken a la Maryland.

Κόψε τὸ κοττόπουλο εἰς δύο ἀλεύρωσέ το καὶ τηγάνισέ το. Βάλε ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) εἰς ἕνα πιάτο, βάλε καὶ τὸ κοτόπουλο, πρόσθεσε δύο κὸρν φρίτερς, μία φέτα bacon τηγανισμένο καὶ σερβίρισε.

650. Spring Chicken a la Cardinal.

Κόψε ἕνα κοττόπουλο εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ σοτάρισέ το μὲ ὀλίγο βούτυρο. Ρίψε του ὀλίγο ζουμὶ νὰ βράσῃ εἴκοσι λεπτά. Βάλε τὸ κοττόπουλο εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ το μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), βάλε ἀπὸ πάνω λίγο ψιλοκομμένο ham, ἕνα βρασμένο καὶ ψιλοκομμένο αὐγὸ, γαρνίρισέ το μὲ ὀλίγο πουρὲ πατάτα μὲ τὴ σακκούλα, πρόσθεσε δύο φύλλα μαϊντανὸ καὶ σερβίρισε.

651. Spring Chicken Saute a la Nelson.

Κόψε τὸ κοτόπουλο εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ τηγάνισέ το χω-

ρὶς νὰ τὸ ἀλευρώσῃς. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο βάλε το εἰς κατσαρολάκι, πρόσθεσε ὀλίγη semiramis sauce (ἀριθ. 152), ὅση ἀρκεῖ διὰ νὰ σοταρισθῇ ἐπὶ πέντε λεπτά, καὶ σερβίρισέ το μὲ ὀλίγο ρύζι καὶ παριζιὲν πατάτες.

652. Spring Chicken fried, Duchesse potatoes.

Ἑτοίμασε τὸ κοτόπουλο ὅπως ἀνωτέρω καὶ γαρνίρισέ το μὲ ντουσὲς πατάτες.

653. Spring Chicken Fried a la Florentine.

Τηγανίζεις τὸ κοτόπουλο καὶ τὸ γαρνίρεις μὲ κόκκινες πιπεριές, τὸ περεχύνεις δὲ μὲ σάλτσα φλορεντὲν (ἀριθ. 173).

654. Spring Chicken fried, with parsnips.

Τηγανίζεις τὸ κοτόπουλο καὶ τὸ σερβίρεις μὲ τηγανιτὰ γογγύλια (πάρσνιπς). κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

655. Spring Chicken Saute a la London.

Καθάρισε τὸ κοτόπουλο καὶ σοτάρισέ το μὲ σεμίραμις σάλτσα (ἀριθ. 152), βάλε εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισε το γύρω μὲ πατάτατες πουρέ, μία τομάτα γεμιστή, τέσσαρες μύτες σπαραγγιῶν καὶ ὀλίγα μπιζέλια.

656. Spring Chicken fried, corn fritters.

Τηγανίζεις τὸ κοτόπουλο, τὸ σοτάρεις μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146) καὶ τὸ σερβίρεις μὲ τηγανιτὸ καλαμπόκι (corn fritters).

657. Spring Chicken Saute a la Montebello.

Τηγάνισε τὸ κοτόπουλο, σοτάρισέ το μὲ ὀλίγη σάλτσα, καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσα μοντεμπέλο (ἀριθ. 165).

658 Spring Chicken saute, onion fritters.

Τηγάνισε τὸ κοτόπουλο, σοτάρισέ το μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) καὶ γαρνίρισέ το μὲ φρίτερς ἀπὸ κρομμύδια. (Ἴδε συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά).

659. Spring Chicken Saute, Jardiniere.

Τηγάνισε τὸ κοτόπουλο, σοτάρισέ το μὲ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139) καὶ σερβίρισέ το μὲ διάφορες γαρνιτοῦρες.

660. Spring Chicken saute, O'Brien potatoes.

Σοτάρισε τὸ κοτόπουλο μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166), καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες O'brien.

661. Spring Chicken Broiled, with bacon.

Τὰ ψητὰ κοτόπουλα δύνασαι νὰ τὰ σερβίρῃς μὲ διάφορες γαρνιτοῦρες, ὅπως bacon, τηγανιτὲς τομάτες, μύτες σπαραγγιῶν, τηγανιτὰ μῆλα, γλυκοπατάτες κλπ., δίδων τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας.

662. Chicken curried with Rice.

Κόψε τὴν ὄρνιθα εἰς μικρὰ κομμάτια, κόψε καὶ δύο κρομμύδια καὶ ἕνα καρόττο ψιλά, καὶ πρόσθεσέ τα εἰς τὴν ὄρνιθα καθὼς καὶ ὀλίγο βούτυρο, ἀλάτι, πιπέρι. Ἄφησέ τα εἰς τὴ φωτιὰ ὀλίγο νὰ μαραθοῦν ἐπὶ πέντε λεπτά. Ρίψε κατόπιν μία κουταλιὰ τῆς σούπας σκόνη curry καὶ τὸ ἀνάλογο νερὸ νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη, βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι κρύο γάλα καὶ μία κουταλιὰ τῆς σούπας ἀλεῦρι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ ρίψε τα εἰς τὴν ὄρνιθα νὰ δέσῃ. Σερβίρισέ την μὲ βραστὸ ρύζι (steamed-rice).

663. Chicken Rizotto a la Milanaise.

Βράσε τὴν ὄρνιθα καὶ εἰς τὸ ζουμί της κάμε ἕνα καλὸ πιλάφι σπυρωτό. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα μυαλά, μανητάρια, τυρὶ παρμεζάνα τριμμένο καὶ ἀνακάτεψέ τα ὅλα. Ἰδιαιτέρως κάμνεις μίαν ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), εἰς τὴν ὁποίαν προσθέτεις ὀλίγα κροκάδια, ὀλίγο βούτυρο καὶ μοσχοκάρυδο. Σερβίρεις τὸ πιλάφι εἰς τὸ πιάτο, τὸ σκεπάζεις μὲ τὴν ἄσπρη σάλτσα καὶ γύρω-γύρω βάζεις τὴν ὄρνιθα. Ἐὰν θέλῃς νὰ κάμῃς τὸ ριζότο ὀλίγο κίτρινο βάλε ὀλίγη ζαφορά.

663. Chicken Supreme.

Κόψε ψαχνὰ ἀπὸ ὄρνιθα εἰς μικρὰ τεμάχια, σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα. Πρόσθεσε μερικὲς τροῦφες, sherry wine, καὶ σερβίρισέ την εἰς τὸ chafing dish.

665. Chicken Patties Supreme.

Ἑτοίμασε τὴν ὄρνιθα ὅπως ἀνωτέρω καὶ γέμισε τὰ patties τῶν ὁποίων τὴν κατασκευὴν εὑρίσκεις εἰς τὸ 8ον κεφάλαιον.

666. Chicken Patties a la Financiere.

Σοτάρισε μὲ σάλτσα Μπεσαμὲλ (ἀριθ. 150). Πρόσθεσε ὀλίγην ὄρνιθα, ὀλίγη γλῶσσα καπνιστή, μανιτάρια, τροῦφες, ὅλα νὰ εἶναι ψιλοκομμένα, καὶ μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ γέμισε τὰ patties, τῶν ὁποίων τὴν κατασκευὴν εὑρίσκεις εἰς τὸ 8ον κεφάλαιον.

667. Eminses of Chicken a la Montebello.

Πάρε ψαχνὰ ὄρνιθος ψητῆς καὶ σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μα-

δέρα, (ἀριθ. 166). Πρόσθεσε ὀλίγες ἀγκινάρες καὶ μανιτάρια ψιλοκομμένα. Σερβίρισέ τα εἰς τόστες, καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες ντουσὲς, καὶ κόκκινες πιπεριές.

668. Chicken Pie a l' Anglaise.

Κόψε ὅσες ὄρνιθες σοῦ χρειάζονται, τηγάνισέ τες μὲ ὀλίγον πάχος. Βάλε τες εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ἀνάλογον σάλτσαν ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139), δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγη σκόνη ἀπὸ ἀνακατευμένα μπαχαρικά (all -spices), ὀλίγη oyster sauce, ὀλίγο τηγανισμένο bacon, θυμάρι, ἁλάτι, πιπέρι καὶ βάλε τες νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμες, μοίρασέ τες εἰς τὰ πιάτα τοῦ φούρνου πρόσθεσε δύο φέτες ἀπὸ βρασμένο αὐγὸ ἐπάνω εἰς κάθε πιάτο, σκέπασε τὰ πιάτα μὲ πάστα τοῦ πάϊ, ἢ μὲ πάστα σφολιάτα, ἄλειψέ την αὐγὸ καὶ ψῆσε στὸ φοῦρνο ἐπὶ δέκα λεπτά.

669. Chicken Pie, Family style.

Βράσε ὅσες ὄρνιθες χρειάζεσαι, καθάρισε τές ἀπὸ τὰ κόκκαλα, κόψε τες εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ βάλε τες εἰς τὰ πιάτα τοῦ πάϊ, πρόσθεσε ὀλίγες πατάτες καὶ καρότα βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα, ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), σκέπασέ τα μὲ πάστα τοῦ πάϊ, ἄλειψέ τα αὐγό, ψῆσέ τα στὸ φοῦρνο.

670. Chicken pot pie.

Ἑτοίμασε τὴν ὄρνιθα κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγήν. Βάλε εἰς ἕνα δοχεῖον μισὸ ποτῆρι γάλα, τέσσαρα αὐγὰ καὶ ἀλεῦρι νὰ γείνουν μία ζύμη καλὴ καὶ σφικτή. Ἄνοιξέ την μὲ τὸ παστόξυλο κόψε την μικρὰ κομματάκια καὶ βάλε τα εἰς βραστὸ νερὸ νὰ βράσουν πέντε λεπτά. Στράγγισέ τα καὶ βάλε τα μέσα εἰς τὴν ὄρνιθα ποῦ ἔχεις ἑτοιμάση. Ὅταν θὰ σερβίρῃς πρόσθεσε καὶ ὀλίγα μπιζέλια ἀπὸ πάνω.

671. Mayonnaise de Volaille a la Gelee.

Πάρε τὸ ψαχνὸ κρέας ἀπὸ ὄρνιθα ἢ γάλο καὶ κόψε το εἰς τεμάχια μεγέθους μιᾶς ἴντσας. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα πακέτο ζελατίναν τῶν δέκα σὲντς καὶ λυῶσέ την. Ζέστανέ την καὶ πρόσθεσε δύο φλυτζάνια μαγιονέζα καὶ ἀνακάτεψέ την καλά. Πάρε τὰ κομμάτια ἕνα- ἕνα, βούτα τα εἰς τὴν μαγιονέζαν καὶ τοποθέτησέ τα εἰς μίαν πιάταν. Βάλε τα εἰς τὸ ice box νὰ κρυώσουν. Τὰ σερβίρεις μὲ γαρνιτοῦρες ἀπὸ αὐγὰ βραστὰ, τουρσιά, σαλάτες κρύες κτλ.

672. Cromesquis of Chicken a la Russe.

Κάμε μίαν πηκτὴ ἄσπρη σάλτσα καὶ πρόσθεσε ψιλοκομμένα

μανιτάρια καὶ χοιρομῆρι (ham). Κόψε τὰ ψαχνὰ μιᾶς ὄρνιθας εἰς φέτες. Βάλε ὀλίγη ἀπὸ τὴν σάλτσα μεταξὺ δύο τεμαχίων τῆς ὄρνιθας, κάμε τα πανὲ (breaded), καὶ τηγάνισέ τα εἰς δυνατὸ λαρδί. Σερβίρισέ τα γαρνιρισμένα μὲ διάφορες γαρνιτοῦρες τῆς ἀρεσκείας σου.

673. Stuffed Chicken a la Parisienne.

Καθάρισε καλὰ μίαν ὄρνιθα καὶ βάλε την εἰς μίαν κατσαρόλαν μέ ὀλίγον λαρδὶ καὶ μπαχαρικὰ (spices). Ψῆσέ την εἰς σιγανὴν φωτιά. Κάμε ἕνα πιλάφι καὶ πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένα μανιτάρια, χοιρομῆρι (ham) καὶ μυαλό. Κόψε τὴν ὄρνιθα φέτες. Βάλε τὸ πιλάφι εἰς μίαν πιάταν μὲ τὲς φέτες τῆς ὄρνιθας ἐπάνω καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα φινανσιὲρ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

674. Filet of Chicken a la Financiere.

Σερβίρισε τὰ φιλέτα ἀπὸ ψαχνὸ τῆς ὄρνιθας ἐπάνω εἰς τεμάχια ψημένου ψωμιοῦ μὲ σάλτσαν φινανσιὲρ καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες duchesse καὶ μανιτάρια.

675. Filet of Chicken a la Romaine.

Σερβίρισε τὰ φιλέτα ἀπὸ ψαχνὸ βραστῆς ὄρνιθας μὲ σάλτσα Romaine (ἀριθ. 210), καὶ γαρνίρισέ τα ὅπως προτιμᾷς.

676. Filet of Chicken a la Bordelaise.

Σερβίρισε τὰ φιλέτα ἀπὸ ψαχνὸ βραστῆς ὄρνιθας μὲ πιπεριὲς γεμιστὲς καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα Bordelaise (ἀριθ. 211).

677. Filet of Chicken a la Vienna.

Κόψε εἰς φέτες τὸ στῆθος μιᾶς ὄρνιθος ψημένης, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, καὶ τύλιξέ το μὲ γαλέττα καὶ αὐγὸ καὶ ἐκ νέου εἰς τὴν γαλέττα καὶ τηγάνισε εἰς δυνατὸ λάρδο. Κάμε ἕνα πιλάφι καὶ βάλε μέσα ὀλίγα μανιτάρια καὶ μπιζέλια. Ὅταν σερβίρῃς τὸ πιλάφι, βάλε δύο φέτες ἀπὸ πάνω καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα τομάτα (ἀρι. 201).

678. Filet of Chicken a la Toulouse.

Σερβίρισε φιλέτα ἀπὸ βραστὴ ὄρνιθα μὲ σάλτσα Toulouse (ἀριθ. 184) καὶ γαρνίρισέ τα μὲ σπαράγγια καὶ παριζιὲν πατάτες.

679. Filet of Chicken a la London.

Σερβίρισε τὰ φιλέτα ἀπὸ ψαχνὸ βραστῆς ὄρνιθος, μὲ γαρνιτούρα a la London, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

680. Chicken Hashed.

Ξεκοκκάλισε μία ὄρνιθα βραστὴ, κόψε την ψιλὰ καὶ σοτάρισέ την μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Πρόσθεσε βρασμένες πιπεριὲς κόκκινες καὶ πράσινες, σερβίρισέ την ἐπάνω εἰς τόστες, περέχυσέ την μὲ βούτυρο, γαρνίρισέ την μὲ πουρὲ πατάτες καὶ ὀλίγο μαϊντανὸ διὰ πρασινάδα καὶ σερβίρισε.

681. Croquettes of Chicken a la Florentine.

Κόψε τὴν ὄρνιθα εἰς πολὺ μικρὰ τεμάχια καὶ ρίψε τα μέσα εἰς μίαν ἄσπρη σάλτσαν (ἀριθ. 146) πολὺ πηκτὴ ἢ Μπεσαμὲλ μὲ τὸ ζουμὶ τῆς ὄρνιθας. Πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο. Κούκισε μὲ γαλέττα τὸ σανίδι τοῦ πλασίματος, πέρνε μὲ τὸ κοτάλι ἀπὸ τὸ ἀνωτέρω μῖγμα καὶ πλάσε τὲς κροκέτες εἰς ὅ,τι σχῆμα θέλῃς. Βούτηξέ τες εἰς αὐγὸ κτυπημένο καὶ πάλιν εἰς γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν σάλτσαν ἑσπανιὸλ (ἀριθ. 139), μερικὰ μπιζέλια, σπαράγγια, κόκκινες πιπεριές, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ χύσε τὸ μῖγμα αὐτὸ εἰς τὸ πιάτο ποῦ θὰ σερβίρῃς τὲς κροκέτες. Βάλε ἀπὸ πάνω τὲς κροκέτες καὶ γαρνίρισέ τες μὲ πατάτες πουρέ.

Δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὲς κροκέτες αὐτές παρεσκευασμένες κατὰ τὸν ἴδιον ὡς ἀνωτέρω τρόπον, μὲ πράσινα φασολάκια, μὲ σάλτσα μανιταριῶν, καὶ μὲ ἄσπρη σάλτσα καὶ φασολάκια, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν τῆς γαρνιτούρας ἢ τῆς σάλτσας.

682. Croquettes of Chicken with Potatoes.

Κόψε τὴν ὄρνιθα εἰς πολὺ μικρὰ κομμάτια, πρόσθεσε πατάτα πουρέ, αὐγὰ ἀναλόγως τοὺ ποσοῦ ποῦ ἔχεις, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγη γαλέτα. Τύλιξέ τες εἰς αὐγό καὶ γαλέτα καὶ τηγάνισέ τες ὅπως τὲς ἀνωτέρω.

Κροκέτες ἠμπορεῖς νὰ κάμῃς ἀπὸ διάφορα κρύα κρέατα, ἀρκεῖ νὰ βάλῃς καὶ ὀλίγην ὄρνιθα μαζύ. Δύνασαι ἀντὶ ἄσπρης σάλτσας νὰ μεταχειρίζεσαι κἄποτε καὶ σάλτσαν βελουτέ, καμωμένην μὲ τὸ ζουμὶ τῆς ὄρνιθος

ΚΑΠΟΝΙΑ

683. Capon Braised a la Napolitaine.

Κάμε τὸ καπόνι μπρεζὲ ὅπως συνήθως μὲ ὀλίγον πάχος. Βάλε κατόπιν εἰς τὴν ἰδίαν κατσαρόλαν διάφορα χόρτα, σέλινο, καρότα, κρομμύδια, μπαχαρικὰ διάφορα, ἀφοῦ σοτερισθοῦν ὅλα καλά, πρόσθεσε ὀλίγο κρασί, ὀλίγη ντομάτα, ὀλίγο ζουμὶ ἢ νερὸ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα στραγγίζεις τὴν

σάλτσα ἀπὸ τὰ χόρτα καὶ σερβίρεις τὸ καπόνι μὲ μακαρόνια ψιλοκομμένα καὶ σοταρισμένα μὲ ὀλίγο χοιρομῆρι.

684. Capon braised, Jardiniere.

Ἑτοίμασε τὸ καπόνι ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε το μὲ διάφορες γαρνιτοῦρες ἀπὸ χορταρικά..

685. Capon braised with rice Orientale.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ζουμί, ὀλίγο βούτυρο, ντομάτα, ἁλάτι, καὶ κάμε ἕνα πιλάφι. Σερβίρισέτο εἰς τὴν πιάτα, κόψε φέτες τὸ καπόνι, τὸ ὁποῖον ἔχεις μαγειρεύση πρῶτον, βάλε ἐπάνω στὸ πιλάφι, περέχυσε μὲ τὴν σάλτσα του καὶ σερβίρισε.

686. Capon braised with stuffed Tomatoes.

Ἑτοιμάζεται καὶ αὐτὸ ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ σερβίρεται μὲ ντομάτες γεμιστὲς καὶ πουρὲ πατάτες.

687. Capon with Rice a la Parisienne.

Ἑτοίμασε τὸ καπόνι ὅπως ἀνωτέρω. Κάμε ἕνα πιλάφι ἀπὸ ρύζι καὶ πρόσθεσε καὶ ὀλίγα μπιζέλια καὶ μανιτάρια. Σερβίρισε τὸ πιλάφι εἰς τὴν πιάτα, βάλε τὸ καπόνι ἀπὸ πάνω, περέχυσέ το μὲ τὴν σάλτσα του καὶ γαρνίρισέ το γύρω μὲ πατάτες παριζιέν.

688. Capon braised with fried Cabbage.

Κάμε ἕνα καπόνι μπρεζὲ καὶ ὅταν τὸ σερβίρης γαρνίρισέ το μὲ λάχανα τηγανιτὰ κατὰ τὴν συνταγὴν (ἀριθ. 398). Δύνασαι ἐπίσης νὰ τὸ γαρνίρῃς μὲ φρίτερς κρομμυδιῶν ἀλὰ Λόνδον, καὶ τότε δίδεις τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

689. Capon braised with onion fritters.

Κάμε ἕνα καπόνι μπρεζέ, ὡς συνήθως μὲ βούτυρο, κρομμύδια, χόρτα, ντομάτα κ. τ. λ. εἰς μίαν κατσαρόλα, καὶ ὅταν ἑτοιμασθῇ σερβιρισέ το εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ το μὲ ὄνιον φρίττερς ἀλὰ Λόνδον, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά, καὶ μὲ πατάτες ριζολέ.

690. Capon sauce Supreme a la Cardinal.

Βράσε τὸ καπόνι, ξεκκοκάλισέ το καὶ κόψε το εἰς μικρὰ μακρουλὰ τεμάχια καὶ σοτάρισέ το μὲ μία σάλτσα ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146), ὀλίγο κρασὶ sherry καὶ ὀλιγο βούτυρο. Ὀλίγα ψιλοκομμένα μανιτάρια. Σερβίρισέ το εἰς τὸ πιάτο, τριγυρισέ το μὲ πατάτες πουρὲ καὶ κούκισέ το μὲ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

691. Capon Salmi a la Florentine—Καπόνι Σαλμί.

Καθάρισε τὸ καπόνι, βάλε ἁλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο γλυκάνισο. Δέσε τὰ πόδια μὲ σπάγγο. Βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ κοκκινήσῃ. Κατόπιν πρόσθεσε ἕνα κρομμύδι εἰς φέτες, ἕνα καρότο, 3 φέτες μπέκον, μία φλούδα πορτοκαλιοῦ, δύο φύλλα δάφνη, ἕνα ποτῆρι κρασὶ sherry, ὀλίγο ζουμὶ ἢ νερὸ καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Στράγγισε τὴ σάλτσα, περέχυσέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ ὀλίγα σπαράγγια, ὀλίγες ψιλοκομμένες κόκκινες πιπεριὲς καὶ ὀλίγο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

692. Capon Fricasse a la King—Καπόνι φρικασές.

Αὐτὸ θὰ τὸ ἑτοιμάσῃς ἀκριβῶς ὅπως τὴν ὄρνιθα φρικασὲ ἀλὰ Κίγκ, κατὰ τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 636).

693. Capon Stewed a l' Espagnole.

Κόψε το εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ γιάχνισέ το μὲ ὀλίγα κρομμύδια, βάλε ἀρκετὲς πιπεριὲς πράσινες νὰ βράσουν μαζύ. Ὅταν θὰ τὸ σερβίρῃς βάλε ὀλίγα μπιζέλια ἀπὸ πάνω καὶ πατάτες παριζιὲν γύρω.

ΓΑΛΟΙ (ΔΙΑΝΟΙ)

694. Roast Turkey—Διάνος Ψητός.

Ὁ γάλος ὅταν θὰ γείνῃ ψητὸς πρέπει πάντοτε νὰ ἑτοιμασθῇ ὡς ἑξῆς: Ἀφοῦ τὸν καθαρίσῃς καὶ τὸν πλύνῃς, τὸν κουκίζεις μέσα καὶ ἔξω μὲ ἁλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο γλυκάνισο. Τὸν ψήνεις εἰς μέτριο φοῦρνο καὶ τὸν βρέχεις ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν ἐνόσῳ ψήνεται μὲ ὀλίγο ζουμὶ ἢ νερό. Ἐὰν ὁ γάλος εἶναι γέρικος τὸν βράζεις πρῶτον ὀλίγον. Σερβίρεις μὲ γαρνιτούρα ἀρεσκείας σου.

695. Stuffed Turkey a la Grecque.

Παίρνεις ὀλίγο κιμᾶ καὶ τὸν καβουρδίζεις μὲ βούτυρο, σοτάρεις καὶ τὰ σηκοτάκια τοῦ γάλου καὶ τὰ ἑνώνεις μὲ τὸν κιμᾶ. Προσθέτεις ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγο μπαχάρι, μοσχοκάρυδο, καὶ 3 ποτήρια νερό. Τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ὀλίγο καὶ ρίπτεις μισὸ φλυτζάνι ρύζι, κάστανα ψιλοκομμένα, μία κουταλιὰ ζάχαρη, καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἀκόμη ἕως ἓν τέταρτον. Γέμισε τόν γάλον, ράψε τον, καὶ βάλε τον νὰ ψηθῇ. Ἐὰν σοῦ περισσεύῃ γέμιση βράζεις ἀκόμη ὀλίγην καὶ τὴν μεταχειρίζεσαι ὅταν θὰ σερβίρῃς.

696. Roast Turkey with potatoes.

Καθάρισε καὶ ἑτοίμασε τὸν γάλον καὶ βάλε τον νὰ ψηθῇ εἰς τὸν φοῦρνον μὲ πατάτες καὶ ντομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ.

697. Roast Turkey, cramberry dressing.

Καθάρισε τὸν γάλον, ἑτοίμασέ τον καὶ ψῆσέ τον ὅπως συνήθως. Ὅταν θὰ τὸν σερβίρῃς τὸν περιχύνῃς μὲ μπράουν σάλτσα (ἀριθμ. 145) ἢ μὲ τὴν ἰδίαν σάλτσα ποῦ τὸν ψήνεις καὶ μία γέμιση, τὴν ὁποίαν ἑτοιμάζεις ὡς ἀκολούθως:

Κόπτεις μερικὰ περισσεύματα ἀπὸ ψητὰ κρέατα, προσθέτεις ὀλίγα σοταρισμένα κρομμύδια καὶ σέλινα, ὀλίγα μουσκευμένα ψωμιά, ἀλάτι, πιπέρι, θυμάρι, μπαχαρικά, τά ἀνακατεύεις καλὰ καὶ τὰ ψήνεις εἰς ἕνα ταψί.

698. Turkey stuffed a l' Orientale.

Ψῆσε τὸν γάλο καὶ σερβίρισέ τον μὲ μία γέμιση ὡς ἑξῆς: Κόψε τὰ σηκοτάκια τοῦ γάλου πολὺ ψιλὰ καὶ σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγο κρομμύδι, σβύσε τα μὲ ὀλίγη ντομάτα, πρόσθεσε ὀλίγα κάστανα καὶ ὀλίγη σταφίδα. Κάμε ὀλίγο πιλάφι εἰς ζουμί. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον, βάλε τὸν γάλο εἰς τὴν πιατέλα, γαρνίρισε γύρω μὲ τὸ πιλάφι τὸ ὁποῖον σκεπάζεις μὲ τὴν γέμιση ποῦ ἐγράψαμεν ἀνωτέρω.

699. Turkey fricasse a la Jardiniere.

Βράσε τὸν γάλο καὶ κόψε τον εἰς κομμάτια, πρόσθεσε ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις προσθέσει τρία κροκάδια. Ὅταν θὰ τὸν σερβίρῃς παίρνῃς πουρὲ πατάτες καὶ σχηματίζῃς ἀπὸ μίαν πυραμίδα εἰς τὴν μίαν ἄκραν τοῦ πιάτου καὶ εἰς τὴν ἄλλην. Βάζεις εἰς τὸ μέσον τὸν φρικασὲ, τὸ γαρνίρεις ἀπὸ πάνω μὲ ὀλίγα μπιζέλια, μύτες ἀπὸ σπαράγγια, δύο κομμάτια κόκκινες πιπεριές καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

700. Turkey wings a la Creole.

Βράσε τὲς φτερούγιες τῶν γάλων, βγάλε τες ἀπὸ τὸ ζουμὶ καὶ πρόσθεσε σάλτσα κρεὸλ (ἀρ. 174) καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

701. Turkey wings with Rice.

Βράσε τὲς φτερούγιες ὡς ἀνωτέρω, καὶ πρόσθεσε ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) καὶ ὅταν θὰ σερβίρῃς βάλε ὀλίγο ρύζι φορμαρισμένο μὲ ἕνα μικρὸ φλυτζάνι ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος τοῦ πιάτου καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο.

702. Turkey wings with Carrots and Peas.

Ἑτοιμάζεται ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ προσθέτεις εἰς τὴν ἄσπρη σάλτσα καρόττα καὶ ψιλοκομμένα μπιζέλια.

703. Turkey Patties, sauce Supreme.

Πάρε ψαχνὰ τοῦ γάλου καὶ κόψε τα μικρὰ κομμάτια, ἀνακάτευσέ τα μὲ σάλτσα μπεσαμὲλ (ἀριθμ. 150), ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγη γλῶσσα καπνιστή, ὀλίγο βούτυρο, γέμισε τὰ πάτης καὶ σερβίρισέ τα. Βάλε μία πετσέτα εἰς τὸ πιάτο καὶ ἐπάνω τὰ πάτης.

704. Turkey curried with Rizotto.

Κόψε τὰ ψαχνὰ τοῦ γάλου εἰς μικρὰ κομματάκια, κόψε καὶ δύο κρομμύδια καὶ ἕνα καρότο ψιλά, πρόσθεσέ τα εἰς τὸ γάλον, ἁλάτι, βούτυρο, πιπέρι. Ἄφησέ τα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ μαραθοῦν ἐπὶ πέντε λεπτά. Ρίψε κατόπιν μιὰ κουταλιὰ τῆς σούπας σκόνη curry καὶ ἀνάλογον νερὸ νὰ βράση. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον, βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι κρύο γάλα καὶ μιὰ κουταλιὰ τῆς σούπας ἀλεῦρι, ἀνακάτευσέ τα καλὰ καὶ ρίψε το εἰς τὸν γάλον νὰ δέση. Σερβίρισέ τον μὲ ρύζι βρασμένο.

705. Braised legs of Turkey, stuffed peppers.

Κάμε τὰ ποδάρια τοῦ γάλου μπρεζὲ, περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ σερβίρισέ τα μὲ γεμιστὲς πιπεριές.

706. Stuffed legs of Turkey a la Romaine.

Κόψε τὰ πόδια ἀπὸ τοὺς γάλους καὶ βγάλε τὰ κόκκαλα μὲ προσοχή. Πάρε ὀλίγο κιμᾶ χοιρινὸ, πρόσθεσε ὀλίγη γαλέτα, ἁλάτι, πιπέρι, τριμμένο μοσχοκάρυδο καὶ δύο αὐγά. Ζύμωσέ τα καλὰ καὶ γέμισε μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ τὰ πόδια. Τύλιξέ τα σὲ ἄσπρο χαρτὶ ἀλειμμένο μὲ βούτυρο, καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριο φοῦρνο ἐπὶ μία ὥρα. Ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν καὶ σερβίρισέ τα μὲ μακαρόνια κομμένα καὶ ἀνακατευμένα μὲ τομάτα σάλτσα καὶ ψιλο κομμένο χοιρομῆρι.

707. Filet of Turkey a la milanaise.

Κόψε ἀπὸ ἕνα μικρὸ γαλόπουλο τὰ ψαχνὰ εἰς φέτες, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ σοταρισθοῦν χωρὶς νὰ κοκκινήσουν. Κατόπιν βάλε ὀλίγον ζωμὸν νὰ βράσουν μισὴ ὥρα, προσθέτων καὶ ὀλίγο μοσχοκάρυδο ἁλάτι καὶ πιπέρι. Σερβίρισέ το μὲ ριζότο ἀλὰ Μιλανὲζ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ πιλάφια, καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα μπεσαμὲλ (ἀριθ. 150) καὶ τυρὶ Παρμεζάνα.

708. Filed of Turkey a la Financiere.

Κόψε τὰ ψαχνὰ ἀπὸ ἕνα μικρὸ γαλόπουλο, σοτάρισέ τα μὲ βούτυρον χωρὶς νὰ κοκκινήσουν, βάλε ὀλίγο ζουμὶ νὰ βράσουν

καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ φρυγανιὲς (toast) σερβίρισέ τα μὲ φινανσιὲρ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ chafing dishes, καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ντουσὲς πατάτες.

Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον παρασκευάζονται καὶ φιλέττα ὄρνιθος.

709. Filet of Turkey saute, Mushrooms.

Σοτάρισε τὰ φιλέττα ἀπὸ ἕνα γαλόπουλο μὲ ὀλίγο βούτυρο, κατόπιν βάλε τα νὰ βράσουν μὲ σάλτσα ἀπὸ μανιτάρια, καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς ψωμάκια τηγανισμένα μὲ βούτυρο. Στόλισέ τα γύρω μὲ πατάτες πουρέ.

710. Filet of Turkey, asparagus and peas.

Τηγάνισε τὰ φιλέττα ἀπὸ ἕνα γαλόπουλο καὶ βάλε τα κατόπιν νὰ βράσουν μέ σάλτσα σεμίραμις (ἀριθ. 152). Τοποθέτησέ τα εἰς τὸ πιάτο, στόλισέ τα μὲ πατάτες πουρὲ, γαρνίρισε μὲ σπαράγγια καὶ μπιζέλια καὶ ὀλίγο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

711. Jelly of Turkey a l' Imperiale.

Ψῆσε ἕνα γάλο καὶ ἄφησέ τον νὰ κρυώσῃ. Κόψε τὰ ψαχνὰ εἰς μικρὲς φέτες. Πάρε μερικὰ φορμάκια τενεκεδένια μικρότερα ἀπὸ ἕνα ποτῆρι τοῦ νεροῦ. Κόψε εἰς μικρὰ κομματάκια κρουτὸν ροαγιὰλ (ἀπὸ ἐκεῖνα ποῦ μεταχειριζόμεθα διὰ τὸν κονσομέ), στρῶσε τὲς φορμίτσες μὲ αὐτά, βάλε μαῦρο καὶ ἄσπρο κρέας τοῦ γάλου, ὀλίγη Ἱσπανικὴ πιπεριά, πάλιν κρουτὸν, κρέας, καὶ ὅταν γεμίσῃ ἡ φόρμα χύνεις ὀλίγο ζελὲ κονσομὲ (τὸ ὁποῖον μεταχειριζόμεθα διά γαρνιτοῦρες κρύων φαγητῶν), βάλε τες εἰςτὴν παγωνιέρα νά κρυώσουν.

Ὅταν θὰ σερβίρῃς τές βουτᾷς εἰς ζεστὸ νερὸ νὰ ξεκολλήσουν. Ἀναποδογυρίζεις τὴν φόρμα ἐπάνω εἰς ἕνα μαρουλόφυλλο καὶ σερβίρεις. Δύνασαι νὰ τὰ σερβίρεις καὶ σὲ πετσέτα διπλωμένη ἢ σὲ εἰδικὸ χαρτί.

712. Eminces of Turkey with Peppers.

Κόψε περισσεύματα ψαχνὰ ἀπὸ βραστὸ γάλο εἰς μικρὰ τεμάχια. Ἕνωσέ τα μὲ ψιλοκομμένες πράσινες καὶ κόκκινες πιπεριὲς, σοτάρισέ τα μὲ Ἱσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139), καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ ψημένο ψωμὶ (toast), ἀφοῦ στολίσῃς γύρω τὸ πιάτο μὲ πατάτες πουρέ.

713. Turkey with Virginia Ham.

Κόψε τρεῖς φέτες γάλο ψητό, καὶ τρεῖς χοιρομῆρι (ham), τοποθέτησέ τες εὔμορφα εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ τες μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) καὶ γαρνίρισε μὲ πατάτες ριζολὲ ἢ παριζιέν.

714. Turkey Cutlets a la Chipolata.

Κόψε τὰ ψαχνὰ ἀπὸ ἕνα γαλόπουλο εἰς φέτες, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, τηγάνισέ τα καὶ βράσε τα μὲ σάλτσα Μαδέρα Ἀρ. 166. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς τηγανισμένο ψωμὶ, πρόσθεσε ἕνα τηγανισμένο λουκάνικο καὶ ἕνα ὄνιον φρίττερ διὰ κάθε μερίδα καὶ περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα των.

715. Turkey Cutlets a la Vienna.

Κόψε εἰς φέτες τὰ ψαχνὰ ἀπὸ ἕνα γαλόπουλο, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, βούτηξέ τα εἰς αὐγά, τύλιξέ τα εἰς γαλέττα, τηγάνισέ τα εἰς δυνατὸ λάρδο. Βάλε εἰς τὴν πιατέλα πιλάφι ἀνεκατευμένο Ἀράδιασε ἀπὸ πάνω τὲς κοτολέτες καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).

716. Turkey Hash on toast with Cream.

Κόψε γάλο εἰς μικρὰ κομμάτια, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα ἄσπρη (ἀριθ. 146), πρόσθεσε ὀλίγες βρασμένες κόκκινες καὶ πράσινες πιπεριές, ἁλάτι, ἀνακάτευσέ τα καὶ σερβίρισε ἐπάνω εἰς τόστες. Περέχυσέ τες μὲ βούτυρο, γαρνίρισέ το μὲ πατάτες πουρὲ καὶ λίγο μαϊνδανὸ διὰ πρασινάδα.

717. Croquettes of Turkey a la Florentine.

Τὲς κροκέτες ἀπὸ γάλο τὲς ἑτοιμάζομεν ἀκριβῶς ὅπως τὲς κροκέτες ἀπὸ ὄρνιθα, κατὰ τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 681). Ἑτοίμασέ τες ὅπως θὰ ἴδῃς ἐκεῖ καὶ σερβίρισέ τες εὔμορφα μὲ ὀλίγο μαϊνδανὸ πάντοτε εἰς τὸ πλάγι, δίδων τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας καὶ τῶν χορταρικῶν ποῦ θὰ μεταχειρισθῇς.

718. Turkey Croquettes, Cream sauce.

Κάμε σάλτσα μπεσαμὲλ πηκτή, ἀπὸ ζουμὶ τοῦ γάλου, πρόσθεσε ἀρκετὸ ψιλοκομμένο βραστό γάλο, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ζύμωσέ το καὶ ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ. Κατόπιν πλάσε τὲς κροκέτες, τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο καὶ σερβίρισέ τες μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146), μπιζέλια καὶ πατάτες πουρέ.

ΠΑΠΠΙΕΣ

719. Duck braised with Okra.

Πάρε δύο παππάκια, καθάρισέ τα, βάλε ἁλάτι, πιπέρι καὶ σοτάρισέ τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ βούτυρον νὰ κοκκινίσουν. Πάρε ἕνα κουῶρτ μπάμιες μικρές, βάλε τες εἰς μίαν λεκάνην, ἁλάτισέ τες καὶ βρέξε τες μὲ ξύδι. Ἄφησέ τες δέκα λεπτὰ καὶ ρίξε

τες εἰς τὴν κατσαρόλαν ποῦ ἔχεις τὰ παπιὰ νὰ βράσουν μαζύ. Πρόσθεσε ὀλίγο νερὸ, μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο καὶ ὀλίγη ντομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα, σερβίρισε μὲ προσοχὴν νὰ μὴ λυώσουν αἱ μπάμιες.

720. Duck braised with Olives.

Κάμε τὰ παππιὰ μπρεζὲ καὶ σερβίρισέ τα εἰς τόστες. Γαρνίρισέ τα γύρω μὲ ἐλῃὲς πράσινες χωρὶς κουκούτσια καὶ πατάτες πουρέ. Ἠμπορεῖς νὰ γαρνίρῃς παπιὰ μπρεζὲ μὲ γεμιστὲς ντομάτες ἢ πιπεριές, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

721. Salmi of Ducks with Mushrooms.

Σοτάρισε τὰ παππιὰ μὲ διάφορα χόρτα, ὡς σέλινο, κρομμύδι, καρόττο, θυμάρι, μπαχαρικά. Ὅταν κοκκινήσουν πρόσθεσε ὀλίγη ντομάτα καὶ ὀλίγο bacon καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα τραβᾷς τὴν σάλτσα, τὴν δένῃς μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι, τὴν περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητό, προσθέτεις ὀλίγα μανιτάρια ψιλοκομμένα καὶ περιχύνεις τὰ παππιά, τὰ ὁποῖα ἔχεις τοποθετήσει εἰς τόστες.

722. Salmi of Ducks with Onion fritters.

Ἑτοίμασε τὰ παππιὰ ἀκριβῶς ὅπως ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ ὄνιον φρίτερς, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὸ κεφάλαιον τῶν χορταρικῶν.

723. Salmi of Duckling.

Κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν δύνασθε νὰ παρασκευάσητε παππάκια σαλμὶ μὲ διάφορες γανιτοῦρες, δίδοντες πάντοτε τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν. Ἀναφέρομεν, ἐπὶ παραδείγματι, τὰς ἑξῆς ποικιλίας: Salmi of Duck with fried Tomates, Salmi of Duck with sweet Potatoes, Duckling Salmi with fried Apples, Duckling Salmi with fried Parsnips, Duckling Salmi Macaroni a la Romaine, Salmi of Duckling with German fried Cabbage, κ. τ. λ.

724. Duck stuffed a la Parisienne.

Κάμε ὀλίγο κιμᾶ ἀπὸ χοιρινὸ κρέας, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), ὀλίγα μανιτάρια ψιλοκομμένα, ἀλάτι, πιπέρι, τρία αὐγά, μοσχοκάρυδο. Ζύμωσέ τα καλὰ καὶ γέμισε τὰ παππιά. Ψῆσέ τα σὲ σιγανὴ φωτιὰ μιάμισυ ὥρα. Ὅταν τὰ σερβίρῃς γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες παριζιὲν καὶ μπιζέλια καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187).

725. Spring Duck broiled.
Πάρε παχειὰ παππάκια καὶ ψῆσέ τα σὲ σιγανὴ φωτιά, καὶ σερβίρησέ τα μὲ πατάτες ριζολέ.
Δύνασαι νὰ σερβίρῃς ψητὰ παππάκια καὶ μὲ γλυκοπατάτες ἢ κὸρν φρίτερς, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

726. Spring Duck broiled with sweet potatoes.
Πάρε μικρὸ παππάκι, καθάρισέ το καλά, σχίσε το στὴ μέση, ψῆσέ το στὴ σχάρα, σερβίρισέ το ἐπάνω εἰς ψημένο ψωμὶ (toast) καὶ γαρνίρισέ το μὲ γλυκοπατάτες ψητές.

727. Spring Duck fried with corn fritters.
Καθάρισε τὸ παππάκι, κόψε το εἰς τέσσαρα, δύο στήθη καὶ δύο πόδια, ἀλεύρωσέ το, βούτηξέ το εἰς τὸ αὐγό, τύλιξέ το εἰς γαλέττα, τηγάνισέ το μὲ βούτυρο ἢ λάρδο, σερβίρισέ το μὲ σάλτσα ντομάτα καὶ μὲ κὸρν φρίττερς.

ΦΡΑΓΓΟΚΟΤΤΕΣ

728. Guinea Hen a la Parisienne.
Σοτάρισε τὴν φραγκόκοττα μὲ καρόττα, μπιζέλια, σπαράγγια καὶ φασόλια φρέσκα. Περέχυσέ την μὲ γαρνιτούραν Μασεδοάν, καὶ σερβίρισε.
Ἡ φραγκόκοττα σοτάρεται καὶ σερβίρεται καὶ μὲ μακαρόνια φουρνιστά, ἢ μὲ κρομμύδια glace ἢ μὲ σάλτσα μοντεμπέλο, καὶ τότε θὰ δώσητε τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς σάλτσας ἢ τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ μεταχειρισθῆτε.

729. Guinea Hen braised with Asparagus.
Κάμε τὴν φραγκόκοττα μπρεζὲ καὶ σερβίρισέ την μὲ σπαράγγια
Δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὴν φραγκόκοττα μπρεζὲ καὶ μὲ τηγανιτὲς ντομάτες ἢ μὲ γέμιση (dressing) καὶ τότε δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

730. Guinea Hen stewed a la Creole.
Κόψε τὴν φραγκόκοττα εἰς κομμάτια καὶ σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθμ. 174). Ὅταν εἶναι ἕτοιμη σερβίρισέ την μὲ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

731. Salmi of Guinea Hen a la Chasseur.
Βράσε τὴν φραγκόκοττα, ξεκοκκάλισέ την, κόψε την εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ σερβίρισέ την μὲ τὴν ἀνωτέρω σάλτσα. Κάμε ἕνα κύκλο ἀπὸ πατάτες πουρὲ εἰς τὸ πιάτο, βάλε εἰς τὸ κέντρον τόστα καὶ σερβίρισε ἐπάνω τὸ σαλμί, στόλισέ το καὶ μὲ κόκκινες πιπεριές.

732. Guinea Hen curried with Rice.

Ἑτοίμασε ὅπως καὶ τὴν κότταν, συνταγὴ ἀριθμὸς 662, ἀλλὰ τὴν φραγκόκοττα θὰ τὴν βράσῃς, θὰ τὴν ξεκοκκαλίσῃς, θὰ τὴν κόψῃς εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ θὰ τὴν ἑνώσῃς μὲ τὴν σάλτσα curry. Τὸ ῥύζι τὸ ἑνώνεις μὲ χορταρικὰ μασεδοάν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, καὶ ῥίπτεις ἐπάνω τὴν φραγκόκοτταν.

733. Guinea Hen a la Toulouse.

Βράσε τὴν φραγκόκοτταν, ξεκοκκάλισέ την καὶ κόψε την εἰς τεμάχια μετρίου μεγέθους, σοτάρισέ την μὲ σάλτσα τουλοὺζ καὶ σερβίρισέ την ἐπάνω εἰς τόστα (toast) καὶ γαρνίρισε μὲ πατάτες ντουσὲς καὶ κόκκινες πιπεριές.

734. Guinea Hen braised with dressing.

Βάλε τὴν φραγκόκοτταν εἰς κατσαρόλαν καὶ κοκκίνησέ την μὲ βούτυρο. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα κρομμύδι εἰς φέτες, ἕνα καρόττο, ὀλίγο σέλινο, ρίγανη, μπαχαρικά, ὀλίγο κρασὶ sherry, καὶ ὀλίγο ζουμί. Ὅταν βράσῃ στράγγισε τὴν σάλτσα καὶ σερβίρισε μὲ γέμιση ὁμοίαν μὲ τὴν χρησιμοποιουμένην διὰ τοὺς ψητοὺς γάλους καὶ γαρνίρισέ την μὲ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

735. Guinea Hen a la Casino.

Ἑτοίμασε μία φραγκόκοττα μπρεζὲ ὅπως εἰς τὴν ἀνωτέρω συνταγήν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη ξεκοκκάλισέ την, κόψε την εἰς μέτρια τεμάχια καὶ σοτάρισέ την μὲ τὴν σάλτσα των, ἢ μὲ σάλτσα Σεμίραμις. Βάλε τόστα εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς, χῦσε ἐπάνω τὴν φραγκόκκοττα , γαρνίρισε μὲ πατάτες καὶ σπαράγγια ὀλίγο μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο, ἄφησέ την εἰς τὸν φοῦρνο πέντε λεπτά καὶ σερβίρισε μὲ δύο φέτες bacon ἐπάνω.

736. Guinea Hen a la Maregone.

Κόψε τὴν φραγκόκοττα εἰς τέσσαρα καὶ βάλε την εἰς τὴν κατσαρόλα νὰ σοταρισθῇ μὲ ἕνα κρομμύδι φέτες, ἕνα καρόττο καὶ ἕνα γογγύλι. Ὅταν κοκκινήσουν βάλε ὀλίγη ντομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ, διάφορα μπαχαρικὰ καὶ ὅταν βράσῃ, στράγγισε τὴ σάλτσα καὶ ἕνωσέ την μὲ χορταρικὰ Μασεδοάν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, καὶ περέχυσε τὴν φραγκόκοττα μὲ αὐτά. Εἰς κάθε τεμάχιον βάλε ἐπάνω ἕνα αὐγὸ τηγανιτὸ καὶ ἀπὸ τὲς δύο μεριὲς καὶ κουκισμένο μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

737. Guinea Hen a la Napolitaine.

Κάμε μίαν φραγκόκοττα μπρεζέ, ὅπως εἰς τὴν ἀνωτέρω συν-

ταγήν, καὶ ὅταν ἑτοιμασθῇ πέρασε τὴν σάλτσα, κόψε τὴν κόττα εἰς κανονικὲς φέτες καὶ σερβίρισε ὡς ἑξῆς. Πάρε μακαρονάκι κομμένο, ὀλίγο χὰμ ψιλοκομμένο καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ὀλίγο ζουμί, ὀλίγο βούτυρο καὶ ὀλίγη Ἱσπανικὴ σάλτσα σὲ σιγανὴ φωτιά, νὰ γείνουν σὰν πιλάφι. Πρόσθεσε ὀλίγο τριμμένο τυρί, βάλε ἐπάνω τὴν φραγκόκοττα, περέχυσέ την μὲ τὴν σάλτσα της καὶ σερβίρησε.

738. Guinea Hen Mexican style.

Κόψε τὴν φραγκόκοττα εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ βάλε την νὰ κοκκινήσῃ μὲ βούτυρο ἢ πάχος κρέατος καὶ μισὸ πάουντς ψιλοκομμένο κρομμύδι. Ὅταν κοκκινήσῃ βάλε ὀλίγη ντομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ, ἀρκετὲς πιπεριὲς πράσινες καὶ κόκκινες, κομμένες εἰς φέτες, ὀλίγο κόκκινο πιπέρι (καγιέν), ἀλάτι, καὶ ὅταν ἑτοιμασθῇ σερβίρισε μὲ μικρὲς πατάτες βραστές.

739. Guinea Hen Fricasse Jardiniere.

Καθάρισε τὴν φραγκόκοττα κόψε την εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ βάλε την εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο βούτυρο, δύο καρόττα, δύο κρομμύδια, καὶ ὀλίγο σέλινο, ὅλα ψιλοκομμένα. Μόλις μαραθοῦν προσθέτεις τὸ ἀνάλογο ζουμί, ἢ νερό, ἀλάτι καὶ πιπέρι καὶ ἀφήνεις νὰ ἑτοιμασθοῦν. Εἰς ἄλλο κατσαρολάκι ἀνάλυσε μία κουταλιὰ τῆς σούπας ἀλεῦρι μὲ ἕνα ποτῆρι νερό, βάλε τρία αὐγά, στύψε μισὸ λεμόνι καὶ ρίξε ἀπὸ τὴν σάλτσα τῆς κόττας ὅση σοῦ χρειάζεται. Τὴν ὑπόλοιπη τὴν ἀφαιρεῖς. Ἑνώνεις τὸ μῖγμα αὐτὸ μὲ τὴν κότταν, ἀφήνεις ὀλίγο νὰ δέσῃ καὶ σερβίρεις μὲ μπιζέλια καὶ μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

740. Guinea Hen breaded a la Romaine.

Κόψε ὠμὰ ψαχνὰ φραγκόκοττας εἰς φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ ἀλεύρωσέ τα, κατόπιν πέρασέ τα ἀπὸ τὸ αὐγὸ καὶ τὴν γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο. Σερβίρησέ τα μὲ μακαρόνια καὶ σάλτσα ντομάτας (ἀριθμ. 201).

ΠΙΤΣΟΥΝΙΑ

741. Squabs saute Printaniere.

Πάρε ἕνα περιστέρι, κόψε το μικρὰ κομματάκια καὶ σοτάρισέ το μὲ ὀλίγο πάχος. Σβῦσε το μὲ ὀλίγο κρασί, πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα ντομάτα (ἀριθμ. 201), ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν θὰ τὸ σερβίρῃς βάλε ὀλίγη γαρνιτού-

ρα μασεδοὰν ἀπὸ πάνω, ὀλίγες μύτες σπαραγγιῶν καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

742. Squab saute with Mushrooms.

Τὸ ἑτοιμάζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187) καὶ τὸ γαρνίρεις μὲ πατάτες ντουσές.

743. Squab saute, sauce piquante.

Σοτάρισε τὸ περιστέρι, περίχυσέ το σάλτσα πικὰντ (ἀριθμ. 156) καὶ γαρνίρισέ το μὲ δύο ριζολὲ πατάτες.

Δύνασαι νὰ τὸ γαρνίρῃς μὲ γεμιστὲς πιπεριές, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

744. Squab a la Espagnole.

Καθάρισε τὰ πιτσούνια,κόψε τα εἰς τὴν μέση καὶ τηγάνισέ τα. Κατόπιν βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ, σκέπασέ τα μὲ σάλτσα Κρεὸλ (ἀρ. 174), ἄφησέ τα μισὴ ὥρα στὸ φοῦρνο νὰ ψηθοῦν καὶ σερβίρισέ τα μὲ ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ καὶ τηγανιτὲς πατάτες.

745. Squab saute with fried apples.

Καθάρισε τὰ πιτσούνια καὶ βάλε τα νὰ κοκκινίσουν μὲ ὀλίγο βούτυρο. Κατόπιν πρόσθεσε Ἱσπανικὴ σάλτσα (ἀριθμ. 139) ἄφησέ τα νὰ βράσουν καὶ ὅταν ἑτοιμασθοῦν τὰ σερβίρεις μὲ τηγανιτὰ μῆλα καὶ πατάτες ζουλιέν.

746. Squab Salmi a la Cabare.

Καθάρισε τὰ πιστούνια, κόψε τα εἰς δύο, κοκκίνησέ τα μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν μὲ σάλτσα Μαδέρα (ἀριθμ. 166). Ὅταν ἑτοιμασθοῦν τὰ σερβίρῃς ἐπάνω σὲ τόστα (toast), τὰ περιχύνεις μὲ τὴν σάλτσα των,προσθέτεις ἐπάνω σὲ κάθε πιτσοῦνι ἕνα αὐγὸ τηγανιτό, ἕνα στρεῖδι τηγανιτὸ καὶ δίπλα μία κροκέττα ἀπὸ πατάτες.

747. Squab Salmi a la Robinson

Κόψε τὰ πιτσούνια στὴ μέση καὶ βράσε τα μὲ σάλτσα Μαδέρα (ἀριθμ. 166). Εἰς τὴν σάλτσαν ρίπτεις ψιλοκομμένα τηγανισμένα σηκοτάκια ὀρνίθων, καὶ μὲ αὐτὴ τὴ σάλτσα περιχύνεις τὰ πιτσούνια. Τὰ σερβίρεις μὲ πατάτες τηγανιτὲς γύρω.

748. Squabs broiled with bacon.

Ψῆσε τὰ πιτσούνια και σερβίρισέ τα σὲ τόστα (toast), βάλε δύο μαρουλόφυλλα γύρω καὶ δύο φέτες bacon. Στεῖλε ἰδιαιτέρως τηγανιτὲς πατάτες.

749. Squabs broiled with sweet potatoes.

Ψῆσε τὰ πιτσούνια ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ ψητὲς γλυκοπατάτες γύρω καὶ δύο μαρούλια.

750. Squabs broiled with fried tomatoes.

Ψῆσε τὰ πιτσούνια καὶ σερβίρισέ τα σὲ ψωμὶ (τὸστ), καὶ βάλε γύρω τηγανιτὲς ντομάτες.

751. Squabs stuffed a la Bordelaise.

Κόψε ψιλὰ ὀλίγο χοιρομῆρι, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά, πρόσθεσε εἰς αὐτὰ ὀλίγη γαλέττα, ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, θυμάρι, καὶ ἐάν τὰ πιτσούνια εἶναι ἕως ἓξ βάλε τρία αὐγὰ εἰς τὸ μῖγμα καὶ ζύμωσέ το καλά. Γέμισε τὰ πιτσούνια μὲ αὐτό, ψῆσε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν ἢ εἰς τὸν φοῦρνο καὶ ὅταν θὰ τὰ σερβίρῃς γαρνίρισέ τα καὶ περίχυσέ τα μὲ σάλτσα μπορδελὲζ (ἀριθμ. 211).

752. Squabs stuffed with Cuba jelly.

Ἑτοίμασε τὰ πιτσούνια ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ τζέλυ Κούβας καὶ παριζιὲν πατάτες.

Δύνασαι νὰ τὰ σερβίρῃς καὶ μὲ σάλτσα μήλων καὶ τότε γράφεις stuffed squabs apple sauce.

753. Squabs stuffed a la Toulouse.

Ἑτοίμασε τὰ πιτσούνια ὡς ἀνωτέρω, περίχυσέ τα μὲ σάλτσα τουλοὺζ (ἀριθμ. 184), γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες ντουσὲς καὶ σερβίρισε

754. Squabs stuffed a la London.

Τὰ πιτσούνια αὐτὰ ἀφοῦ τὰ ἑτοιμάσῃς κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον τὰ σερβίρῃς μὲ μίαν ντομάταν γεμιστὴν καὶ πουρὲ πατάτες ἀπὸ τὴν μίαν ἄκρην τοῦ πιάτου καὶ τέσσαρα σπαράγγια γύρω καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187) καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ καὶ κόκκινες πιπεριές.

755. Squabs saute a la Romaine.

Βράσε ὀλίγα κομμένα μακαρόνια, στράγγισέ τα, πρόσθεσε μπιζέλια, ὀλίγο χοιρομῆρι (ham), βάλε τὰ πιτσούνια ἀπὸ πάνω, περίχυσέ τα μὲ σάλτσα ρομὲν (ἀριθμ. 210) καὶ σερβίρισε.

756. Squabs saute with fried hominy.

Σοτάρισε τὰ πιτσούνια καὶ σερβίρισέ τα μὲ χόμινυ τηγανιτὸ καὶ πουρὲ πατάτες.

757. Squabs saute with corn fritters.

Ἑτοίμασε ὅπως τὰ ἀνωτέρω, σερβίρισέ τα εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα των καὶ γαρνίρισέ τα μὲ κὸρν φρίττερς καὶ ὀλίγη πατάτα πουρὲ γύρω.

758. Pigeon with rice a l' Orientale.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς μικρὰ κομματάκια, σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγο κρομμύδι, πρόσθεσε ὀλίγη ντομάτα, ἁλάτι, πιπέρι, ἀνάλογο ζουμὶ καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Ὅταν πλησιάζουν νὰ βράσουν πρόσθεσε ἀνάλογο ρύζι, ἄφησέ το νὰ ψηθῇ εἰς σιγανὴ φωτιὰ ἢ εἰς τὸν φοῦρνο καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμα περέχυσέ τα μὲ βούτυρο, ἀνακάτεψέ τα, ἄφησέ τα σκεπασμένα πέντε λεπτὰ καὶ κατόπιν σερβίρισε.

759. Pigeon Salmi Semiramis.

Καθάρισε τὰ πιτσούνια καὶ κοκκίνησέ τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ δύο φέτες bacon καὶ ὀλίγο βούτυρο. Ὅταν κοκκινήσουν σβῦσε τα μὲ ὀλίγο κρασὶ sherry, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, μπαχάρι, ἀρκετὴ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθμ. 139) καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον σκεπασμένα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα περνᾷς τὴν σάλτσα ἀπὸ τὸ τρυπητό, σερβίρεις τὰ πιτσούνια, τὰ περεχύνεις μὲ τὴν σάλτσα καὶ τὰ γαρνίρεις μὲ φρίττερς ἀπὸ κρομμυδάκια καὶ μὲ τηγανιτὲς πατάτες ζουλιέν.

760. Pigeon braise with Flageolets.

Ἑτοίμασε ὅσα πιτσούνια σοῦ χρειάζονται καὶ βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ σοταρισθοῦν μαζὺ μὲ ὀλίγα κρομμύδια, σέλινο, καρόττο καὶ μπαχαρικά. Ρίψε ἔπειτα ὀλίγη ντομάτα ἢ ζουμὶ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα πέρασε τὴν σάλτσα ἀπὸ τὸ τρυπητό, τοποθέτησε τὰ πιτσούνια εἰς τὴν πιάτα, περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα καὶ γαρνίρισε μὲ πατάτες παριζιὲν καὶ πράσινα Γαλλικὰ φασολάκια (φλαζεολέ).

761. Compote au Pigeon glacee.

Πάρε ὅσα πιτσούνια σοῦ χρειάζονται καὶ κόψε τα εἰς τέσσαρα. Τηγάνισέ τα μὲ πάχος καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166) καὶ ζουμί. Ἑτοίμασε καὶ μίαν γαρνιτούραν ὡς ἑξῆς: Πάρε μικρὰ κρομμύδια καὶ κοκκίνησέ τα. Βάλε τα νὰ βράσουν μὲ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀρ. 139) ἁλάτι, πιπέρι πολὺ ὀλίγο ξύδι. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα βάλε τὰ πιτσούνια εἰς τόστες, περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισε μὲ τὰ κρομμύδια, ἐπίσης δὲ μὲ πατάτες παριζιὲν καὶ ὀλίγα μπιζέλια.

762. Pigeon curried with rice.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς τέσσαρα, κόψε καὶ δύο καρόττα, δύο κρομμύδια ψιλοκομμένα, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν νὰ μαραθοῦν ὀλίγον μὲ βούτυρον. Πρόσθεσε μίαν κουταλιὰν σούπας curry (ἐὰν τὰ πιτσούνια εἶναι περισσότερα ἀπὸ ἓξ βάλε περισσότερο curry), πρόσθεσε ὀλίγο ζουμί, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν θὰ εἶναι ἕτοιμα ἀνάλυσε ἕνα ποτῆρι γάλα μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι καὶ δέσε τα, βάλε ρύζι εἰς τὸ πιάτο, τοποθέτησε τὰ πιτσούνια ἀπὸ πάνω, περέχυσέ τα μὲ τὴ σάλτσα τους καὶ σερβίρισε.

763. Pigeons saute Financiere.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς τέσσαρα, τηγάνισέ τα, βράσε τα μὲ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139) γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες πουρὲ καὶ περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους εἰς τὴν ὁποίαν προσθέτεις ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγη γλῶσσα, ὀλίγα σηκοτάκια ὀρνίθων τηγανιτά, ὀλίγες τροῦφες, ὅλα ψιλοκομμένα διὰ νὰ κατασκευάσῃς τὴν σάλτσα φινανσιέρ.

764. Pigeon braise a la Francaise.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς δύο, τηγάνισέ τα καὶ βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ μαδέρα σάλτσα (ἀριθμ. 166) νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα, τὰ σερβίρεις, τὰ γαρνίρεις μὲ καρόττα γκλασέ, μανιτάρια καὶ ἐληὲς πράσινες σοτέ, περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ σερβίρισε.

765. Pigeon pie a l' Anglaise.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς μικρὰ τεμάχια, τηγάνισέ τα μὲ πάχος καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀρ. 139) ὀλίγην oyster sauce, ὀλίγο κάτσοπ, δάφνη, θυμάρι, διάφορα μπαχαρικά, bacon τηγανιτό, κομμένο ψιλά. Ὅταν βράσουν σερβίρισέ τα εἰς τὰ πιάτα τοῦ φούρνου, βάλε εἰς κάθε πιάτο δύο φέτες βρασμένο αὐγό, σκέπασέ τα μὲ πάστα σφολιάτα ἢ πάστα τοῦ πάϊ, ἄλειψέ τα αὐγό, ψῆσε τα στὸ φοῦρνο καὶ ὅταν πάρῃ χρῶμα ἡ πάστα σερβίρισέ τα ὅπως εἶναι.

766. Pigeons stewed with fresh tomatoes.

Κόψε τὰ πιτσούνια εἰς τέσσαρα, τηγάνισέ τα, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν νὰ βράσουν μὲ ὀλίγο ἀλάτι, πιπέρι, σκόνη ἀπὸ διάφορα μπαχαρικά, καὶ ἀρκετὲς φρέσκες ντομάτες. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ριζολὲ γύρω.

767. Baked pigeons with potatoes.

Καθάρισε τὰ πιτσούνια, πλύνε τα, ἄλειψέ τα ἀλάτι, πιπέρι,

βούτυρο καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο μὲ φρέσκια ντομάτα καὶ πατάτες μικροκομμένες καὶ στρογγυλές.

ΚΟΥΝΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΑΓΟΙ

768. Rabbit stewed, Athenian Style.

Κόψε ἕνα κουνέλι εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ βάλε το εἰς μίαν λεκάνη, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, μπαχαρικὰ καὶ σκέπασέ το μὲ ξύδι. Βγάλε το ὕστερα ἀπὸ μισὴ ὥρα καὶ τηγάνισέ το μὲ λάδι, βάλε το εἰς κατσαρόλαν, ρίξε τὸ ξύδι ποῦ τὸ εἶχες σκεπασμένο, πρόσθεσε δύο πάουντς μικρὰ κρομμυδάκια κοκκινισμένα, ὀλίγη τομάτα, δύο φύλλα δάφνη, γαρύφαλλα, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγο νερὸ καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ μιάμιση ὥρα.

769. Rabbit Salmi on Toast.

Τηγάνισε τὸ κουνέλι καὶ βάλε το νὰ βράσῃ μὲ ὀλίγον bacon, σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139), ὀλίγη catsup, διάφορα μπαχαρικά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το τόστες καὶ γαρνίρισέ το μὲ πατάτες ριζολὲ καὶ ὄνιον φρίττερς ἀλὰ Ρομέν.

770. Rabbit Salmi with mushrooms.

Ἑτοίμασε τὸ κουνέλι ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσα ἀπὸ μανιτάρια καὶ βάλε γύρω Κροκέτες ἀπὸ πατάτες.

771. Rabbit saute a la Provencale.

Κάμε τὸ κουνέλι σοτὲ μὲ κρεὸλ σὸς (ἀριθ. 174) καὶ ἀρκετὰ σκόρδα καὶ σερβίρισέ το μὲ τομάτες παραγεμιστὲς γύρω.

772. Rabbit saute a la Chipolata.

Τηγάνισε τὸ κουνέλι μὲ ὀλίγο λάδι, σοτάρισέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ καπνιστὰ λουκάνικα καὶ ὄνιον φρίττερς ἀλὰ Ρομὲν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, καὶ πατάτες παριζιέν.

773. Rabbit en Casserole.

Πάρε τὸ κουνέλι, κοκκίνισέ το καὶ βράσε το μὲ ὀλίγη σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139). Βάλε το ἔπειτα εἰς τὸ πιάτο τοῦ φούρνου, πρόσθεσε μπιζέλια, μανιτάρια, πατάτες παριζιέν, βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο διὰ πέντε λεπτὰ καὶ σερβίρισε.

774. Rabbits Salmi a la London.

Κόψε τὸ κουνέλι εἰς 6 τεμάχια, 2 τὰ πόδια, 2 ἡ σπάλες καὶ 2 ἡ νεφρεμιά· τηγάνισέ το μὲ βούτυρο καὶ βάλε σάλτσα Μαδέρα νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το σὲ τόστα. Κατόπιν ἕνωσε μὲ τὴν σάλτσα ὀλίγα μανιτάρια ὀλίγο χὰμ ψιλοκομμένο

καὶ περέχυσε τὸ κουνέλι. Γαρνίρισέ το μὲ τομάτες γεμιστὲς καὶ σπαράγγια. Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ σερβίρῃς καὶ λαγὸ (hare).

775. Rabbit breaded, fried Tomatoes.

Κόψε τὸ κουνέλι φέτες, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ἀλεύρωσέ το, πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ γαλέττα καὶ ὅταν τηγανισθῇ σερβίρισέ το μὲ πατάτες τηγανιτές.

776. Rabbit Cutlets a la Toulouse.

Κόψε εἰς φέτες τὰ ψαχνὰ ἀπὸ ἕνα κουνέλι, βάλε τα εἰς ταψὶ μὲ ὀλίγο βούτυρο, ἁλάτι, πιπέρι καὶ ψῆσέ τα ἐπὶ 15 λεπτὰ στὸ φοῦρνο. Κατόπιν σερβίρισέ τα εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα τουλοὺς (ἀρ. 184) καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες πουρὲ καὶ κόκκινες πιπεριές.

777. Rabbit Cutlets a la King.

Ἑτοίμασε φέτες ἀπὸ ψαχνὸ κουνελιοῦ ὡς ἀνωτέρω. Ὅταν ψηθοῦν 15 λεπτὰ στὸ φοῦρνο πρόσθεσε ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), ὀλίγα μανιτάρια, κόκκινες πιπεριὲς, ὀλίγο κρασὶ sherry, δύο κροκκοὺς, ἄφησέ τα νὰ πάρουν μία βράση καὶ σερβίρισε εἰς τὰ πιάτα τῆς φωτιᾶς μὲ δύο κομμάτια τόστα γύρω.

778. Rabbit braise a la Montebello.

Ἑτοίμασε τὰ κουνέλια κατὰ τὴν προηγουμένην συνταγὴν a la London καὶ σερβίρισε ἐπάνω εἰς τόστα (toast). Πρόσθεσε εἰς τὴν σάλτσα ὀλίγες ψιλοκομμένες ἀγγινάρες, μανιτάρια καὶ μπιζέλια καὶ περέχυσε τὰ κουνέλια. Γαρνίρισε μὲ γεμιστὲς πιπεριὲς καὶ πατάτες ντουσές.

779. Rabbits breaded, sweet potatoes.

Κόψε τὸ κουνέλι εἰς ψιλὲς φέτες, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τα ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ τα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ τηγανιτὲς πατάτες καὶ τομάτα σάλτσα.

780. Rabbits breaded a la Vienna.

Ἑτοίμασε φέτες ἀπὸ κουνέλια ὅπως ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ πράσινα φασολάκια καὶ ἄσπρη σάλτσα.

781. Hare a la Parisienne.

Πάρε ἕνα λαγὸ, καθάρισέ τον καλά, ἄλειψέ τον μὲ τὸν ζωμὸν ἑνὸς λεμονιοῦ, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, γλυκάνισο, ὀλίγο βούτυρο καὶ βάλε τον εἰς τὸν φοῦρνο ὁλόκληρον. Μόλις κοκκινί-

σῃ πρόσθεσε ἀρκετὴ Ἱσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139) νὰ βράσῃ ἐπὶ μίαν ὥραν καὶ κατόπιν κόψε τον, περέχυσέ τον μὲ τὴ σάλτσα του καὶ σερβίρισέ τον μὲ μικρὲς πάτης ἀλὰ φινανσιὲρ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

782. Hare stuffed Grecian style.

Καθάρισε τὸν λαγὸν ὅπως συνήθως, κάμε κιμᾶ ἀπὸ ἕνα πάουντ χοιρινὸ καὶ ἀπὸ τὰ σηκοτάκια τοῦ λαγοῦ, βάλε ὀλίγα ψιλοκομμένα καὶ τηγανισμένα κρομμυδάκια, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγη γαλέττα, δύο αὐγὰ ὠμά, ζύμωσέ τα ὅλα μαζὺ καὶ γέμισε μὲ αὐτὰ τὸν λαγὸν, ράψε τον, βάλε τον εἰς τὸ ταψὶ, μὲ ὀλίγο βούτυρο, δύο κουταλιὲς Ἱσπανικὴ σάλτσα, ὀλίγες μικρὲς στρογγυλὲς πατάτες, καὶ ψῆσέ τον εἰς τὸν φοῦρνον.

783. Hare saute a l' Orientale.

Κόψε τὸν λαγὸν εἰς μικρὰ τεμάχια, τηγάνισέ τα μὲ λάδι, τηγάνισε καὶ ἀρκετὸ κρομμύδι εἰς φέτες, βάλε τον εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ τομάτα φρέσκια ἢ τοῦ κουτιοῦ, στῦψε ἕνα λεμόνι, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγη ρίγανι, δύο φύλλα δάφνη καὶ ἀνάλογο νερό. Ὅταν ψηθῇ σερβίρισέ τον μὲ ψητὲς πατάτες.

784. Hare a la Marinade.

Καθάρισε τὸν λαγὸν καὶ κόψε τον εἰς μικρὰ τεμάχια. Βάλε εἰς ἕνα πήλινον δοχεῖον ἕνα πάουντ κρομμύδια φέτες, ὀλίγα γαρύφαλλα, μπαχάρι, δύο φύλλα δάφνη, ἁλάτι, πιπέρι, βάλε μέσα τὸν λαγόν, σκέπασέ τον μὲ ξύδι καὶ ἄφησέ τον εἰκοσιτέσσαρες ὥρες. Ὅταν τὸν τραβήξῃς ἀπὸ τὸ ξύδι τηγάνισέ τον καὶ βάλε τον εἰς τὴν κατσαρόλαν νὰ ψηθῇ μὲ τὸ ξύδι του καὶ τὰ μυρωδικὰ ἐπὶ μίαν ὥραν. Τὸν μεταχειρίζεσαι κρύον ὡς ὀρεκτικό. Λαγὼς παρεσκευασμένος οὕτω διατηρεῖται ἐπὶ 2-4 ἑβδομάδας.

ΟΡΤΥΚΙΑ

785. Quails saute with Mushrooms.

Καθάρισε τὰ ὀρτύκια, ἁλάτισέ τα, κούκισέ τα πιπέρι καὶ βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγο bacon νὰ ψηθοῦν εἰς τὸν φοῦρνο. Ὅταν πλησιάζουν νὰ εἶναι ἕτοιμα πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα μανιταριῶν καὶ ὅταν βράσουν σερβίρισε σὲ τόστες μὲ ὀλίγη πρασινάδα.

786. Quails sort Canape.

Ψῆσε τὰ ὀρτύκια κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον καὶ σερβίρισέ τα εἰς τόστες, περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ὀλίγη πρασινάδα.

787. Quails with Rice.

Ἑτοίμασε ἕνα καλὸ πιλάφι, ἔχε τὰ ὀρτύκια σοταρισμένα καὶ ὅταν τὸ σερβίρῃς στόλισέ τα ἀπὸ πάνω μὲ τὰ ὀρτύκια.

788. Quails a la Romaine.

Πάρε ἕξ ὀρτύκια καὶ κόψε τα εἰς τὴ μέση. Κοκκίνισέ τα εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο κρομμυδάκι, βάλε ὀλίγη τομάτα, ἀνάλογο νερό, ἀλάτι, πιπέρι, ἕνα πάουντ μακαρονάκι κομμένο, καὶ ἄφησέ τα σὲ σιγανὴ φωτιὰ νὰ μαγειρευθοῦν.

789. Quails saute with peas.

Βάλε τὰ ὀρτύκια μὲ ὀλίγο βούτυρο εἰς τὸ φοῦρνο νὰ πάρουν χρῶμα. Κατόπιν βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ σάλτσα Ἱσπανικὴ νὰ βράσουν δέκα λεπτά. Σερβίρισέ τα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ μπιζέλια γύρω.

790. Quails broiled with bacon.

Ψῆσε τὰ πιτσούνια εἰς τὴν σχάρα καὶ σερβίρισέ τα σὲ ψωμὶ τόστες καὶ μὲ φέτες bacon τηγανισμένο ἀπὸ πάνω καὶ δύο φύλλα μαροῦλι.

791. Quails saute Madera sauce.

Κάμε τὰ ὀρτύκια σοτὲ καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες παριζιὲν καὶ περέχυσέ τα μὲ μαδέρα σάλτσα (ἀριθ. 166).

792. Quails Athenian style.

Καθάρισε τὰ ὀρτύκια, βάλε τα εἰς τὸ ταψί, μὲ ἀλάτι, πιπέρι, ρίγανη, λάδι, λεμόνι, καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνον ἐπὶ 20 λεπτά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα μὲ μία σάλτσα τῆς ἀρεσκείας σου.

793. Broiled quail with peppers.

Ἄνοιξε τὸ ὀρτύκι στὴ μέση χωρὶς νὰ τὸ χωρίσῃς εἰς δύο, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ρίγανη, ἄλειψέ το λάδι καὶ ψῆσέ το στὴ σχάρα. Σερβίρισέ το μὲ πράσινες πιπεριὲς τηγανιτές καὶ πατάτες ζουλιέν.

794. Quails stuffed a la Palermo.

Καθάρισε τὰ ὀρτύκια, κατόπιν κόψε εἰς τὸν μύλον τοῦ κιμᾶ ὀλίγο χοιρομῆρι, εἰς τὸ ὁποῖον προσθέτεις ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγη γαλέττα, δύο αὐγὰ ὠμά, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ζύμωσέ τα καλά, γέμισε τὰ ὀρτύκια, βάλε τα εἰς τὸ ταψί, ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνο μισὴ ὥρα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ τομάτες τηγανιτές.

ΠΕΡΔΙΚΕΣ

795. Salmi of Partridges a la London.

Κόψε τὲς πέρδικες εἰς δύο, τηγάνισέ τες καὶ κάμε τες σοτὲ μὲ μαδέρα σάλτσα (ἀριθ. 166). Σερβίρισέ τες εἰς τόστες, περέχυσέ τές μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισε μὲ πουρὲ πατάτες, τομάτες γεμιστὲς καὶ σπαράγγια.

796. Partridge a la Toulouse.

Ψῆσε τὴν πέρδικα εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο βούτυρο. Σοτάρισέ την μὲ σάλτσαν τουλοὺζ (ἀριθ. 184) καὶ σερβίρισέ την μὲ πατάτες παριζιέν.

797. Partridge saute Jardiniere.

Κόψε μία πέρδικα, σοτάρισέ την καὶ γαρνίρισέ την μὲ χόρτα διάφορα καὶ πουρὲ πατάτες.

798. Partridge a la Chorron.

Ψῆσε τὴν πέρδικα μὲ βούτυρο στὴν κατσαρόλα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη σερβίρισέ την ἐπάνω σὲ τόστα (toast) καὶ γαρνίρισέ την μὲ τηγατιτὰ πάρσνιπς, καὶ στεῖλε ἰδιαιτέρως σάλτσα ραβιγκότ.

799. Partridge Gele Imperiale.

Ψῆσε τὴν πέρδικα μὲ βούτυρο εἰς τὴν κατσαρόλαν ὅπως συνήθως καὶ ὅταν κρυώσῃ ἀφαίρεσε τὰ ψαχνὰ μὲ προσοχή, χωρὶς νὰ τὰ σκορπίσῃς, κόψε τα φέτες καὶ βάλε τα στὴ φόρμα τοῦ πάγου, ἡ ὁποία εἶναι εἰδικῶς δι' αὐτὰ τὰ φαγητά. Βάλε μία σειρὰ ρόγιαλ κρουτὸν (ἀριθ. 1), μία σειρὰ πέρδικα καὶ ὀλίγες κόκκινες πιπεριές, καὶ γέμισε τὴν φόρμα μὲ κονσομὲ ζελέ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν. Ἄφησέ την τρεῖς ὥρας εἰς τὸ ἄης μπὸξ καὶ σερβίρισέ την ἐπάνω εἰς πετσέταν ἢ εἰδικὸ χαρτὶ μὲ μαρουλόφυλλα γύρω.

800. Braised Partridge, duchesse potatoes.

Κάμε μία πέρδικα μπρεζὲ, περέχυσέ την μὲ τὴν σάλτσαν της, τὴν ὁποίαν ἔχεις περάσῃ ἀπὸ τὸ τρυπητό, καὶ γαρνίρισέ την μὲ πατάτες ντουσές.

801. Braised Partridge with Onion fritters.

Ἑτοίμασε τὴν πέρδικα ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ την μὲ φρίτερς ἀπὸ κρομμύδια ἀλὰ ρομὲν, διὰ τὰς ὁποίας ἴδε σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά.

802. Partridge with Rice a la Vienna.

Κοψε τὴν πέρδικα εἰς δύο κομμάτια, τύλιξέ την εἰς γαλέττα, ἔπειτα εἰς αὐγὸ καὶ πάλιν εἰς γαλέττα. Τηγάνισέ την καὶ σερβίρισέ την ἐπάνω εἰς ρύζι ἀνακατευμένο μὲ μπιζέλια, περέχυσέ την δὲ μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).

803. Partridge saute a la Parisienne.

Κοκκίνισε τὴν πέρδικα μὲ βούτυρο καὶ κάμε την σοτὲ μὲ σάλτσα μαδέδα (ἀριθ. 166), γαρνίρισέ την μὲ μανιτάρια, μπιζέλια, ἀγκινάρες καὶ πατάτες παριζιέν.

ΜΠΕΚΑΤΣΙΝΙΑ

804. Snipes saute a la Financiere.

Καθάρισε τὸ μπεκατσίνι κοκκίνισέτο μὲ λίγο βούτυρο, καὶ κάμε το σοτὲ ἀλὰ φινανσιὲρ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

805. Snipes saute a la Creole.

Κοκκίνισε μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ σοτάρισε τὰ μπεκατσίνια μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174) καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες ζουλιέν.

806. Snipes saute a la Chateaubriand.

Ἑτοίμασε τὰ μπεκατσίνια ὡς ἀνωτέρω, ἀλλ' ἀντὶ σάλτσα κρεὸλ βάλε σάλτσα σατωβριὰν (ἀρ. 213) καὶ γαρνίρισε ὅπως θέλεις.

807. Snipes a la Demidorf.

Πάρε τὰ μπεκατσίνια, καθάρισέ τα, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, κοκκίνισέ τα εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ βάλε τα εἰς ἕνα πήλινο κατσαρολάκι. Τηγάνισε ὀλίγα φρέσκα μανιτάρια, ἕνωσέ τα μαζὺ, βάλε ὀλίγο κονιὰκ ἢ ρῶμι, κατόπιν βάλε σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166) νὰ σκεπασθοῦνε, ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνο 20 λεπτὰ καὶ σερβίρισέ τα ὅπως εἶναι.

808. Snipes Salmi Orientale.

Κόψε μπεκατσίνια εἰς τέσσαρα, τηγάνισέ τα μὲ ὀλίγον βούτυρο νὰ κοκκινίσουν, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ἕνα ποτῆρι sherry καὶ σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139) ὅση χρειάζεται διὰ νὰ σκεπασθοῦν. Ἄφησέ τα εἰς σιγανὴ φωτιὰ νὰ γείνουν καὶ σερβίρισέ τα σὲ φριγανιὲς τηγανισμένες καὶ μὲ πατάτες ριζολέ.

809. Broiled Snipes with sweet potatoes.

Ψῆσε μπεκατσίνια στὴ σχάρα καὶ σερβίρισε μὲ γλυκοπατάτες.

ΣΗΜ.—Ἐπὶ τῇ βάσει τῶν ἀνωτέρω συνταγῶν διὰ μπεκατσίνια παρασκευάζονται καὶ αἱ μπεκάτσες (woodcock).

ΒΑΤΡΑΧΟΙ

810. Frog legs saute, Madera sauce.

Πάρε ποδαράκια βατράχων, κοκκίνισέ τα μὲ βούτυρο, κάμε τα σοτὲ μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) καὶ σερβίρισέ τα μὲ τόστες (toasts) καὶ στεῖλε ἰδιαιτέρως τηγανιτὲς πατάτες.

811. Frog legs fricasse Parisienne.

Σοτάρισε τὰ ποδαράκια βατράχων μὲ φρέσκο βούτυρο χωρὶς νὰ κοκκινίσουν, πρόσθεσε ζουμὶ ὄρνιθος καὶ ζουμὶ ἀπὸ ἕνα κουτὶ μανιτάρια. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα βάλε καὶ τὰ μανιτάρια κάμε τα φρικασὲ καὶ σερβίρισε μὲ κρουτόνια γύρω.

812. Frog legs saute, fried tomatoes.

Τηγάνισε τὰ πόδια τῶν βατράχων μὲ λίγο βούτυρο, βράσε τα μὲ σάλτσα τομάτα καὶ σερβίρισέ τα μὲ τομάτες τηγανιτὲς καὶ ὀλίγο. μαϊντανὸ γύρω.

813. Frog legs a la Ravigote.

Σοτάρισε τὰ πόδια τῶν βατράχων μὲ μαδέρα σάλτσα (ἀριθ. 166), ἄφησέ τα 20 λεπτὰ νὰ βράσουν καὶ σερβίρισέ τα μὲ μανιτάρια καὶ ἕνα αὐγὸ τηγανιτὸ ἀπὸ πάνω.

814. Frog legs a la Florentine.

Σοτάρισε τὰ ποδάρια τῶν βατράχων μὲ βούτυρο, βάλε ὀλίγη τομάτα σάλτσα, (ἀριθ. 201), ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγες κόκκινες πιπεριές, καὶ σερβίρισέ τα μὲ πατάτες παριζιέν.

815. Frog legs fried, Devil sauce.

Τηγάνισε τὰ ποδάρια τῶν βατράχων καὶ σερβίρισέ τα μὲ σάλτσα ντέβιλ (ἀριθμ. 203) καὶ O'brien πατάτες.

816. Fro legs fried a la Milanaise.

Ἀφοῦ τηγανίσῃς τὰ πόδια τῶν βατράχων, τὰ σερβίρεις μὲ ριζότο ἀλὰ μιλανὲζ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

817. Frog legs a la Ravigote.

Βάλε τὰ πόδια τοῦ βατράχου μὲ ὀλίγο βούτυρο στὴν κατσαρόλα, ἄφησέ τα σὲ σιγανὴ φωτιὰ νὰ ψηθοῦν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα βάλε φρυγανιὰ τηγανιτὴ μὲ βούτυρο εἰς τὸ πιάτο. Περέχυσέ τα μὲ σάλτσα ραβιγκὸτ (ἀριθ. 206), στόλισέ τα μὲ πατάτες πουρὲ καὶ κόκκινες πιπεριές, βάλε γύρω μερικὲς φέτες πάρσνιπ τηγανιτὸ καὶ σερβίρισε.

ΑΓΡΙΜΙ

818. Venison stewed Provencale.

Διὰ ἐντράδα ἀπὸ ἀγρίμι κατάλληλο μέρος εἶναι ἡ σπάλα καὶ ὁ σβέρκος.

Λαμβάνεις ἕνα τεμάχιον καὶ τὸ κόβεις εἰς μικρὰ τεμάχια, τὰ τηγανίζεις μὲ βούτυρο καὶ τὰ βάζεις εἰς τὴν κατσαρόλαν. Τηγάνισε ὀλίγα κρομμύδια μὲ τὸ ἴδιο βούτυρο ἕνωσέ τα ὅλα μαζὺ, βάλε ἕνα ποτῆρι ξύδι, ἕνα κεφάλι σκόρδο ψιλοκομμένο, ὀλίγη τομάτα σάλτσα, ὀλίγη ρίγανη, μπαχαρικὰ διάφορα, ἁλάτι, πιπέρι τὸ ἀνάλογο νερό, καὶ ἄφησέ τα σὲ σιγανὴ φωτιὰ νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο δέσε τὴν σάλτσα μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι καὶ σερβίρισέ το μὲ καρόττα σοτὲ καὶ πατάτες παριζιέν.

819. Venison stewed Orientale.

Πάρε τὸ ποσὸν ποῦ χρειάζεσαι ἀπὸ σπάλα ἢ ἀπὸ σβέρκο, κόψε το εἰς μικρὰ τεμάχια, τηγάνισέ το μὲ λάδι καὶ βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα. Πάρε ἴσον ποσὸν τοῦ κρέατος καὶ κρομμύδια μικροῦ μεγέθους. Τηγάνισέ τα μὲ τὸ ἴδιο λάδι καὶ ἕνωσέ τα μαζύ. Πρόσθεσε δύο νερὸ καὶ ἕνα ξύδι, νὰ σκεπασθῇ τὸ περιεχόμενον τῆς κατσαρόλας. Βάλε διάφορα μπαχαρικὰ καὶ δύο κεφάλια σκόρδο, ἁλάτι, πιπέρι, σκέπασέ το καὶ βάλε το σὲ σιγανὴ φωτιὰ νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο δοκίμασέ το καὶ σερβίρισέ το σὲ bowls ἢ πιάτα βαθουλά.

820. Venison stewed a la Parisienne.

Πάρε μία σπάλα ἀπὸ ζαρκάδι, κόψε την εἰς μικρὰ τεμάχια, τηγάνισέ τα μὲ βούτυρο. Πάρε καὶ τὸ ἥμισυ τοῦ ποσοῦ ποῦ ἔχεις χοιρινὸ κρέας, τηγάνισέ το καὶ ἕνωσέ το μαζύ. Πρόσθεσε δύο ποτήρια κρασὶ sherry καὶ ἀρκετὴ σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139). Ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα πρόσθεσε ἕνα κουτὶ μανιτάρια, δοκίμασέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ ψωμάκια τηγανισμένα γύρω.

821. Venison braised a la Demidorf.

Πάρε ἕνα τεμάχιον ψαχνὸ ἀπὸ τὸ μποῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ. Δέσε το μὲ σπάγκο καὶ βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ διάφορα χόρτα, 2 κρομμύδια εἰς φέτες, 2 καρόττα, ὀλίγο σέλινο, ἁλάτι, πιπέρι, μπαχάρι, δύο φύλλα δάφνη καὶ βάλε τα εἰς τὴ φωτιὰ νὰ κοκκινίσουν. Κατόπιν βάλε ἕνα ποτῆρι κρασὶ sherry, ὀλίγη τομάτα σάλτσα, ἄφησέ το σὲ σιγανὴ φωτιὰ νὰ βράσῃ, βρέχων ἐνίοτε μὲ νερὸ ἢ ζουμὶ διὰ νὰ μὴ καῇ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο, δέσε τὴν σάλ-

τσα καὶ πέρασέ την. Κατόπιν πάρε τέσσαρα ποδαράκια χοιρινὰ βρασμένα ἐκ τῶν προτέρων, ξεκοκκάλισέ τα καὶ κόψε τα εἰς μικρὰ τεμάχια. Πάρε καὶ ἕνα κουτὶ μανιτάρια καὶ ἕνωσέ τα ὅλα μαζὺ μὲ τὴν σάλτσα. Βάλε τα νὰ πάρουν μία βράση. Κατόπιν κόψε τὸ κρέας εἰς φέτες, καὶ ὅταν τὸ σερβίρῃς περέχυσέ το μὲ τὴν σάλτσα καὶ γαρνίρισέ το γύρω μὲ παριζιὲν πατάτες.

822. Venison braised a la Romaine.

Δέσε το μὲ σπάγκο, βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ διάφορα χόρτα νὰ κοκκινίσῃ. Κατόπιν βάλε ἕνα ποτῆρι ξύδι διάφορα μπαχαρικά, ἀρκετὴ τομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγον ζωμόν. Ἄφησέ τα σὲ σιγανὴ φωτιὰ νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα πέρασε τὴν σάλτσα, κόψε τὸ κρέας φέτες καὶ σερβίρισέ το μὲ μακαρόνια ἀλὰ ρομέν.

823. Venison a la marinade.

Κόψε τὸ ζαρκάδι εἰς μικρὰ τεμάχια, βάλε το εἰς ἕνα πήλινον δοχεῖον. Κόψε φέτες κρομμύδια, ἕνωσέ τα μαζύ, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, δάφνη. Σκέπασέ τα μὲ ξύδι καὶ ἄφησέ τα 24 ὧρες. Κατόπιν ἀφαίρεσε τὸ κρέας καὶ τηγάνισέ το μὲ λάδι, βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα πρόσθεσε καὶ τὸ ξύδι ὅπως εἶναι, βάλε καὶ δύο κουταλιὲς σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139), ἄφησέ το νὰ βράσῃ σε σιγανὴ φωτιά, ὅταν εἶναι ἕτοιμο, σερβίρισέ το, κρύο ἢ ζεστό. Τὸ κρέας τοιουτοτρόπως παρεσκευασμένον διατηρεῖται ἀρκετὰς ἡμέρας εἰς τὸ ice box.

824. Venison Cutlets a la Financier.

Κόψε ἀπὸ τὸ μποῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ φέτες εἰς μικρὰ μεγέθη τηγάνισέ τες μὲ βούτυρο, τηγάνισε ἐπίσης καὶ φέτες ψωμὶ (toast), βάλε τες εἰς τὸ πιάτο ἀπὸ πάνω τὲς κοτολέτες καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα φινανσιὲρ. Στόλισε γύρω τὸ πιάτο μὲ πατάτα πουρέ.

825. Venison Cutlets saute a la Espagnole.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια ψαχνὸ ἀπὸ ζαρκάδι, βάλε ἀλάτι πιπέρι κόκκινο καὶ τηγάνισέ τα. Βάλε τα εἰς ἕνα ταψάκι (pan) βάλε σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 139). Ἄφησέ τα εἰς τὸν φοῦρνο 20 λεπτὰ καὶ σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ριζολέ.

826. Venison Cutlets Greek style.

Κόψε ἀπὸ τὸ μποῦτι φέτες εἰς μέτριον μέγεθος, βάλε τες εἰς μία πιατέλα, στύψε ἕνα λεμόνι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι ὀλίγη ψιλὴ κανέλλα, τηγάνισέ τες μὲ βούτυρο. Ὅταν τὲς τελειώσῃς βάλε ὀλίγο ἀλεῦρι εἰς τὸ τηγάνι ποῦ ἔχεις τὸ βούτυρο, ἀνακά-

τεψε το καὶ βάλε ἕνα ποτῆρι κρασὶ νὰ πάρῃ μία βράση, περέχυσε μὲ αὐτὴ τὴ σάλτσα τὲς κοτολέτες καὶ σερβίρισέ τες μὲ μία σαλάτα ἰδιαιτέρως.

827. Venison Steak, sauce Piquante.

Κόψε ἀπὸ τὸ μποῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ φέτες στρογγυλὲς, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ἄλειψέ τες λάδι καὶ ψῆσέ τες εἰς τὴ σχάρα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμες τοποθέτησέ τες εἰς τὸ πιάτο. Περέχυσέ τες μὲ σάλτσα Πικὰντ (ἀριθ. 156) καὶ γαρνίρισέ τες μὲ τηγατιτὲς πατάτες.

828. Venison Steak, sweet potatoes.

Κόψε μία στρογγυλὴ φέτα ἀπὸ τὸ μποῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, πέρασέ την ἀπὸ τὸ λάδι, ψῆσέ την εἰς τὴν σχάρα, κόψε καὶ γλυκὲς πατάτες εἰς φέτες, ψῆσέ τες καὶ γαρνίρισε τὸ στέηκ.

829. Venison Scallops a la Milanaise.

Κόψε μία ἢ καὶ περισσότερες φέτες, χόνδρος ἑνὸς δακτύλου, ἄλειψέ τες λάδι, ἀλάτι, πιπέρι καὶ ψῆσέ τες μετρίως. Ὅταν τὲς ἑτοιμάσῃς, γαρνίρισέ τες μὲ ζουλιὲν πατάτες καὶ στεῖλε μία σάλτσα ραβινγκὸτ ἰδιαιτέρως.

830. Venison Scallops a la Milanaise.

Κόψε μικρὲς φέτες ψαχνὸ ἀπὸ τὸ μποῦτι τοῦ ζαρκαδιοῦ, ἅπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο. Πέρασέ τες ἀπὸ τὸ ἀλεῦρι, ἀπὸ τὸ αὐγὸ, καὶ ἀπὸ τὴ γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο. Κατόπιν σερβίρισέ τες μὲ ἕνα πιλάφι, ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα μισὸ γαλλόνι ζουμί, ὀλίγο βούτυρο, μόλις πάρῃ βράσῃ, βάλε ἀνάλογο ρύζι, κάμε το πιλάφι. Ὅταν ἑτοιμασθῇ βάλε ὀλίγα ψιλοκομμένα μυαλὰ, χοιρομῆρι καὶ ὀλίγη τριμμένη παρμεζάνα. Ὅταν σερβίρῃς βάλε τὸ ρύζι εἰς τὸ πιάτο, καὶ ἐπάνω βάλε τὸ ζαρκάδι.

831. Venison Croquettes with Celery Glace.

Κόψε μὲ τὸ μαχαῖρι ψιλὰ κρέας ψητὸ ἀπὸ ζαρκάδι ἕως δύο πάουντ, κάμε καὶ ἕνα πάουντ πατάτα πουρὲ, ἕνωσέ τα μαζὺ μὲ τὸν κιμᾶ, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, 3 αὐγὰ ὠμά, μισὸ ποτῆρι τοῦ νεροῦ, γαλέττα, ζύμωσέ τα ὅλα μαζὺ καὶ πλάσε τὲς κροκέτες στὸ σχῆμα μικροῦ ἀχλαδιοῦ. Τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο καὶ σερβίρισέ τες μὲ σέλινο γλασὲ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

832. Venison Chops a la Florentine.

Κόψε τὰ παϊδάκια τοῦ ζαρκαδιοῦ, διώρθωσέ τα καὶ τηγάνισέ τα μὲ βούτυρο. Κατόπιν βάλε εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι μία κουταλιὰ σάλτσα μαδέρα ('Αριθ. 166), ὀλίγα μανιτάρια, μπιζέλια , σπαράγγια, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊδανὸ, σοτάρισέ τα ὅλα μαζὺ καὶ σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ντουσὲς γύρω.

833. Venison Chops with Apple fritters.

Κόψε τὰ παϊδάκια ἀπὸ τὸ ζαρκάδι, διόρθωσέ τα, ἄλειψέ τα λάδι, ἀλάτι, πιπέρι, ψῆσέ τα εἰς τὴν σχάρα, ὅταν εἶναι ἕτοιμα βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ τα μὲ φρίτερς ἀπὸ μῆλα.

834. Venison Chops Canarian style.

Κόψε τὰ παϊδάκια ἀπὸ τὸ ζαρκάδι, διόρθωσέ τα καὶ τηγάνισέ τα μὲ βούτυρο. Κατόπιν σοτάρισέ τα εἰς τὸ ἴδιο μέρος μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ 166), ὅταν εἶναι ἕτοιμα βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ τα γύρω μὲ παναρισμένες φέτες τομάτες τηγανιστὲς καὶ μικρὰ πάτης γεμιστὰ μὲ αὐγὰ σκράμπλετ.

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

835. Salpicon of fresh Mushrooms.

Πάρε φρέσκα μανιτάρια, καθάρισέ τα καὶ βάλε τα νὰ βράσουν .Κόψε τα φέτες. Σοτάρισε ὀλίγο κρομμύδι μὲ βούτυρο, ὅταν κοκκινίση πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201) ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ, ὀλίγο ψαχνὸ ἀπὸ στῆθος ὄρνιθος, ἀλάτι, πιπέρι."Αφησέ τα νὰ βράσουν καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα εἰς τόστες καὶ γαρνίρισέ τες γύρω μὲ πατάτες πουρέ.

836. Broiled Mushrooms on toast.

Ψῆσε τὰ μανιτάρια εἰς τὴν σχάρα καὶ σερβίρισέ τα μὲ βούτυρο μὲτρ ντοτέλ (ἀριθ. 197) ἐπάνω σὲ τόστα.

837. Fresh Mushrooms a la Victoria.

Σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς, βάλε ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγες κόκκινες πιπεριὲς ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρισε μὲ τόστ χωριστά.

838. Fricasse of Mushrooms.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146)

ΣΗΜ.—'Επειδὴ τὰ μανιτάρια χρησιμοποιοῦνται πολὺ μὲ τὰ πουλερικὰ καὶ τὰ κυνήγια ἐθεωρήσαμεν καλὸν νὰ τὰ περιλάβωμεν χάριν εὐκολίας εἰς τὸ Κεφάλαιον τοῦτο.

δύο κροκκάδια, ὀλίγο βούτυρο, ρίψε καὶ τὰ μανιτάρια, σοτάρισέ τα ὅλα μαζὺ, σερβίρισέ τα εἰς τόστες μὲ πατάτες πουρὲ γύρω

839. Fresh Mushrooms au Gratin.

Βάλε εἰς τὰ πιάτα τῆς φωτιᾶς τὰ μανιτάρια μὲ ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), ἕνα κροκάδι καὶ βούτυρο καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισε μὲ τόστ ἰδιαιτέρως:

840. Mushrooms fried on toast.

Τηγάνισε τὰ μανιτάρια, τοποθέτησέ τα ἐπάνω εἰς τόστες καὶ περέχυσέ τα βούτυρο. Δίπλα εἰς τὸ πιάτο βάλε καὶ ἕνα κομμάτι λεμόνι καὶ δύο φύλλα μαϊντανό.

841, Mushrooms saute, sauce Creole.

Κόψε τὰ μανιτάρια φέτες, βράσε τα μὲ ὀλίγην σάλτσαν κρεόλ (ἀριθ. 174) καὶ σερβίρισέ τα μὲ τόστες γύρω καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

842. Mushrooms Patties a la Romaine.

Κόψε τὰ μανιτάρια ψιλὰ, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσαν ρομὲν (ἀριθ. 210), γέμισε τὰ πάττης , τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων εὑρίσκεις εἰς τὸ 8ον κεφάλαιον, καὶ σερβίρισέ τα σὲ πετσέτα ἢ σὲ χαρτί.

843. Mushrooms with Eggs a l' Espagnole.

Κόψε τὰ μανιτάρια φέτες ψιλές, σοτάρισε ὀλίγα φρέσκα κρομμυδάκια, πρόσθεσε ψιλὸ μαϊντανὸ, ἁλάτι, πιπέρι, αὐγὰ, βάλε καὶ τὰ μανιτάρια νὰ σοταρισθοῦν ὅλα μαζὺ καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα μὲ ὀλίγη πρασινάδα γύρω.

844. Mushrooms en Casserole.

Πάρε σηκοτάκια ἀπὸ κοτόπουλα ἴσον ποσὸν μὲ τὰ μανιτάρια ποῦ ἔχεις. Κόψε φέτες τὰ μανιτάρια καὶ τὰ σηκοτάκα, τηγάνισέ τα μὲ βούτυρο, βάλετα σὲ πήλινο κατσαρολάκι, βάλε μαδέρα σὸς νὰ σκεπασθοῦνε, βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο 15 λεπτὰ καὶ σερβίρισέ τα μὲ τόστα ἰδιαιτέρως.

ΣΗΜ.— Εἶναι περιττὸν νὰ παραθέσωμεν εἰς τὸ κεφάλαιον τοῦτο πληθώραν ὅλην συνταγῶν, ἀρκούμενοι εἰς τὴν περιγραφὴν τῶν κυριωτέρων τρόπων παρασκευῆς πουλερικῶν καὶ κυνηγίων,καὶ ἀφήνοντες εἰς ἕνα ἕκαστον νὰ ποικίλῃ τὰς ἀνωτέρω συνταγὰς, χρησιμοποιῶν κατὰ βούλησιν ἐκ τῶν διαφόρων συνταγῶν σάλτσες καὶ γαρνιτοῦρες, τὰς ὁποίας περιεγράψαμεν εἰς τὰ σχετικὰ κεφάλαια, δίδων πάντοτε τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ι'.

ΑΡΝΙ

845. Stewed Lamb with string beans.

Κόψε ἀρνὶ ὅσο σοῦ χρειάζεται, πλῦνέ το καὶ βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ μαζὺ μὲ ὀλίγα ψιλοκομμένα κρομμύδια. Βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο νὰ μαραθοῦν καλά. Βάλε τα κατόπιν εἰς τὴν κατσαρόλα, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, τομάτα, ὀλίγα φρέσκα φασόλια κομμένα λοξοειδῶς, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό, καὶ ἀνάλογο νερὸ καὶ σκέπασέ τα νὰ βράσουν. Δέσε τὴν ἐντράδα μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι διαλυμένο εἰς μισὸ ποτῆρι νερό. Ἐὰν δὲν ἔχῃς φρέσκα φασόλια μεταχειρίσου τοῦ κουτιοῦ, ἀλλὰ θὰ τά βάλῃς ὅταν βράσῃ τὸ κρέας.

846. Stewed Lamb with green peas.

Ἑτοίμασε τὴν ἐντράδα ἀκριβῶς ὅπως τὴν ἀνωτέρω, ἀλλ' ἀντὶ φασολάκια βάλε μπιζέλια, κούκισέ την μὲ μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω καὶ στόλισέ τα μὲ πατάτες πουρέ.

847. Stewed Lamb with spinatch.

Κόψε τὸ κρέας, σοτάρισέ το μὲ τὸ κρομμύδι καὶ λίγο βούτυρο ἢ πάχος, κατόπιν πρόσθεσε ντομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, ψιλοκομμένο σέλινο, ὀλίγο νερὸ καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ζεμάτισε ἀνάλογο σπανάκι, ρίψε το εἰς τὸ κρέας, βάλε καὶ ὀλιγο ἄνηθο, ἄφησέ τα νὰ πάρουν λίγη βράση καὶ κατόπιν ἀνάλυσε ὀλίγο ἀλεῦρι μὲ νερὸ καὶ δέσε τὴν σάλτσα.

848. Stewed Lamb with brown potatoes.

Ἑτοίμασε τὸ ἀρνὶ ὅπως ἀνωτέρω καὶ πρὶν βράσῃ καλὰ ἔχε κοκκινισμένες πατάτες καὶ ρίψε τες μέσα. Ὅταν θὰ σερβίρῃς βάλε ὀλίγο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

849. Stewed Lamb with carrots and peas.

Σοτάρισε τὸ ἀρνὶ μὲ ὀλίγα κρομμύδια καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν μισοβράσῃ ρίψε ἀνάλογα καρόττα, μπιζέλια, ντομάτα, ἀλάτι, πεπέρι καὶ ὅταν βράσῃ σερβίρισε. Ἐὰν μεταχειρισθῇς μπιζέλια τοῦ κουτιοῦ ρίψε τα μέσα ὀλίγο πρὶν νὰ τὸ κατεβάσῃς.

850. Stewed Lamb Mexican style.

Κόψε πέντε πάουντ ἀρνὶ καὶ βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο μὲ ὀλίγα κρομμύδια νὰ μαραθῇ καλά. Βάλε το κατόπιν εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ἕνα κουτὶ ντομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, δύο δωδεκάδες πιπεριές, μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο, ὀλίγο νερὸ καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο τὸ σερβίρεις μὲ δύο στρογγυλὲς πατάτες γύρω

851. Stewed Lamb with okra.

Σοτάρισε τὸ ἀρνὶ μὲ τὰ κρομμύδια, πρόσθεσε ἀνάλογη ντομάτα, πιπέρι, ἀλάτι, νερὸ καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Βρέξε τὲς μπάμιες μὲ ξύδι καὶ ἀλάτι καὶ ἄφησέ τες νὰ σταθοῦν ὀλίγον. Ὅταν τὸ κρέας εἶναι σχεδὸν μισοβρασμένο τράβηξέ τες εἰς τὸ ἕνα ἄκρον τῆς κατσαρόλας καὶ εἰς τὸ ἄλλο ρίψε τὲς μπάμιες. Ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὅλα μαζὺ, δέσε τὴν σάλτσα μὲ ἀλεῦρι καὶ σερβίρισε μὲ προσοχὴν νὰ μὴ λυώσουν αἱ μπάμιες.

852. Lamb Pot Pie.

Κόψε πέντε πάουντ ἀρνὶ, δύο πάουντ κρομμύδια καὶ βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν νὰ πάρουν μία βράσι. Κατόπιν στράγγισέ τα, πλύνε τα καὶ βάλε τα πάλιν νὰ βράσουν μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο, στραγγίζεις τὸ ζουμὶ καὶ κρατᾷς ὅσο σοῦ χρειάζεται. Ἀνάλυσε κατόπιν μία κουταλιὰ ἀλεῦρι, δύο ποτήρια γάλα, ἀνακάτεψέ τα καλὰ, δέσε τὴν ἐντράδα καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγα μπιζέλια ἀπὸ πάνω καὶ τρία dumplings, τὰ ὁποῖα κατασκευάζεις ὡς ἑξῆς: Βάλε δύο πάουντ ἀλεῦρι, τρία αὐγά, 1 1)2 ποτῆρι γάλα, ἀλάτι καὶ ὀλίγο baking powder. Ζύμωσέ τα καλά, κόψε τα εἰς μέγεθος μικροῦ δακτύλου καὶ βράσε τα εἰς βραστὸ νερὸ πέντε λεπτά. Στράγγισέ τα, βρέξε τα μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ μὴν κολλοῦνε καὶ βάλε ἀπὸ τρία σὲ κάθε μερίδα.

853. Baked Lamb with Rice.

Κόψε 4 πάουντς ἀρνὶ εἰς μερίδας, βάλε το εἰς ἕνα ταψί, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ντομάτα καὶ βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο. Προτοῦ ψηθῇ καλὰ πρόσθεσε ζωμὸν, βραστὸ νερὸ καὶ 1 1)2 πάουντ ρύζι. Ἄφησέ το 25 λεπτὰ νὰ ψηθῇ καὶ σερβίρισέ το.

854. Baked Lamb with Spaghetti.

Ἑτοίμασε τὸ κρέας ὡς ἀνωτέρω καὶ ἀντὶ ρύζι πρόσθεσε μακαρόνια σπαγγέτο καὶ σερβίρισέ το μὲ λίγο τριμμένο τυρὶ μακαρονιῶν ἀπὸ πάνω.

855. Blanquette of Lamb Orientale.

Κόψε τὸ ἀρνὶ εἰς μερίδας καὶ βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ

ὀλίγα κρομμύδια καὶ σέλινο γὰ πάρῃ μιὰ βράση. Στράγγισέ το κατόπιν, πλύνε το καὶ βάλε το σὲ ἄλλο νερὸ νὰ βράσῃ. Κόψε μέσα ἕνα ματσάκι κρομμύδιᾶ φρέσκα, ἄνηθο, ρίψε καὶ ἀνάλογο ἁλάτι. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο ἑτοίμασε ἕνα αὐγολέμονο ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι μισὸ ποτῆρι νερό, πέντε αὐγά, μία κουταλιὰ ἀλεῦρι, καὶ ὀλίγο ἁλάτι. Κτύπησέ τα ὅλα αὐτὰ καλὰ μὲ τὸ σύρμα, στύψε ἕνα λεμόνι, πρόσθεσε καὶ ὀλίγο ζουμὶ ἀπὸ τὸ κρέας ρίψε μέσα τὸ κρέας, ἄφησέ το εἰς τὴν φωτιὰν ὀλίγον νὰ δέσῃ καὶ σερβίρισε.

856. Lamb Irish stew a l' Anglaise.

Κόψε ἀρνὶ εἰς μερίδες καὶ πλῦνε το καλά. Βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν, πρόσθεσε ἀρκετὰ μικρὰ κρομμυδάκια, ὀλίγο σέλινο ψιλοκομμένο, δύο καρόττα, δύο φύλλα δάφνη, ὀλιγα σπυριὰ πιπέρι, ἁλάτι, τὸ ἀνάλογο νερό, ἕνα λεμόνι καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Προτοῦ βράσῃ ἐντελῶς βάλε ὀλίγες πατάτες κομμένες μὲ τὸ κουτάλι ἀλὰ παριζιέν, καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισε μὲ ὀλίγο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

857. Curried Lamb a l' Anglaise.

Κόψε τέσσαρα πάουντ ἀρνί, μισὸ πάουντ κρομμύδια, δύο καρόττα, πολὺ ὀλίγο σέλινο, πλῦνέ τα καλὰ καὶ βάλε ὅλα μαζὺ εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ μαραθοῦν ὀλίγον. Πρόσθεσε μία κουταλιὰ τῆς σούπας σκόνη curry, ἀνάλογο νερό, ἁλάτι καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ἀνάλυσε μία κουταλιὰ ἀλεῦρι εἰς ἕνα ποτῆρι νερό, δέσε τὸ φαγητὸ καὶ σερβίρισέ το μὲ ρύζι βρασμένο.

858. Leg of Lamb a la Provencale.

Πάρε ἕνα μποῦτι ἀρνίσιο, διώρθωσέ το τρύπησε ἐδῶ καὶ ἐκεῖ, καὶ εἰς κάθε τρύπα βάλε ὀλίγο ἁλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο σκόρδο. Βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν νὰ κοκκινήσῃ καὶ ἀκολούθως βάλε ἕνα καρότο, δύο κρομμύδια, ὀλίγο σέλινο, δύο φύλλα δάφνη. Ἀφ' οὗ μαραθοῦν ὀλίγο ρίψε ὀλίγη ντομάτα καὶ ἀνάλογο νερὸ ἢ ζουμὶ νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισε μὲ ντομάτες γεμιστές, ριζολὲ πατάτες καὶ περέχυσε το μὲ τὴν σάλτσα του.

859. Leg of Lamb, German fried cabbage.

Πάρε τὸ μποῦτι, κάμε το μπρεζὲ ὅπως τὸ ἀνωτέρω, καὶ σερβίρισέ το μὲ German fried cabbage· ἴδε σχετικὴν συνταγήν.

860. Leg of Lamb a la Romaine.

Κάμε τὸ μποῦτι μπρεζέ χωρὶς νὰ βάλῃς σκόρδο, σερβίρισέ το μὲ μακαρόνια τοῦ φούρνου καὶ περέχυσέ το μὲ τὴν σάλτσα του.

861. Leg of Lamb a la Milanaise.

Ψῆσε τὸ μποῦτι εἰς τὴν κατσαρόλαν καὶ σερβίρισέ το μὲ ριζότο ἀλὰ μιλανὲζ τὸ ὁποῖον κατασκευάζεις ὡς ἑξῆς: Βάλε ἕνα γαλλόνι ζουμὶ νὰ βράσῃ, ρίψε δύο πάουντ ρύζι. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον πρόσθεσε ὀλίγα μυαλὰ βρασμένα ψιλοκομμένα, ὀλίγα μανιτάρια, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρισε τὸ πιλάφι μὲ ὀλίγο τυρὶ παρμεζάνα ἀπὸ πάνω καὶ δύο φέτες ἀρνὶ στὴν ἄκρη διὰ κάθε μερίδα.

862. Leg of Lamb with stuffed peppers.

Ψῆσε τὸ ἀρνὶ εἰς τὴν κατσαρόλα, ὅπως αἱ ἀνωτέρω συνταγαί, μὲ ὀλίγο κρομμύδι, σέλινο, καρότα καὶ ντομάτες. Ὅταν ψηθῇ πέρασε τὴν σάλτσα ἀπὸ τὸ τρυπητό, κόψε τὸ μποῦτι φέτες καὶ σερβίρισέ το μὲ πιπεριὲς γεμιστὲς ὀλίγα μπιζέλια καὶ ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

863. Leg of Lamb a la Parisienne.

Ξεκοκκάλισε ἕνα μποῦτι ἀρνίσιο καὶ δέσε το μὲ σπάγγο. Βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ φέτες ἀπὸ καρόττα, σέλινο, κρομμύδια, δύο φύλλα δάφνη, διάφορα μπαχαρικὰ καὶ ὀλίγο βούτυρο. Ὅταν κοκκινήσῃ βάλε ἕνα ποτῆρι κρασὶ sherry καὶ ὀλίγη ντομάτα. Ὅταν ἑτοιμασθῇ δένεις τὴν σάλτσα καὶ τὴν περνᾷς ἀπὸ τὸ τρυπητό. Κόβεις φέτες τὸ κρέας, γαρνίρισέ το μὲ πατάτες παριζιὲν, μὲ μπουρεκάκια γεμιστὰ, μπιζέλια, περέχυσέ το μὲ τὴν σάλτσα, βάλε ὀλίγο μαϊνδανὸ καὶ σερβίρισε.

864. Leg of Lamb with corn fritters.

Τοποθετεῖς corn fritters εἰς τὸ μέσον τοῦ πιάτου καὶ ἀπὸ τὴν μίαν καὶ τὴν ἄλλην ἄκραν βάζεις ἀπὸ μίαν μερίδα μπρεζὲ μπουτάκι ἀρνίσιο. Ἀρνὶ μπρεζὲ δύνασαι νὰ σερβίρῃς καὶ μὲ μελιτζάνες τηγανιτές,πιπεριὲς γεμιστές, flageolet καὶ πατάτες παριζιέν, κ. τ. λ. δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

865. Leg of Lamb a la Vienna.

Κάμε τὸ μποῦτι μπρεζὲ καὶ σερβίρισέ το μὲ φασολάκια φρέσκα σοτέ, μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο, καὶ βραστὲς πατάτες γύρω.

866. Boiled Shoulder of Lamb cream sause.

Πάρε μία σπάλα ἀρνίσια, βγάλε τὸ κόκκαλο, δέσῃ την μὲ σπάγγο, βράσε την, κόψε την φέτες καὶ σερβίρισέ την μὲ βραστὲς πατάτες καὶ σάλτσῃ ἄσπρη (ἀριθ. 146) εἰς τὴν ὁποία προσθέτεις ὀλίγη κάπαρη.

867. Boiled Shoulder of Lamb a la Monaco.

Πάρε ἀρνίσια σπάλα, ξεκοκκάλισέ την, δέσε την μὲ σπάγγο, βράσε την μὲ ὀλίγο σέλινο, κρομμύδι καὶ ὅταν ἑτοιμασθῇ κόψε την φέτες, βάλε την εἰς τὸ πιάτο, ρίψε γύρω εἰς τὸ κρέας ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146) ἀνακατευμένην μὲ μικρὲς βρασμένες πατάτες καὶ μπιζέλια καὶ ρίψε ἐπάνω ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

868. Boiled Shoulder of Lamb, Horseradish

Βράσε το ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ το μὲ δύο βραστὲς πατάτες, δύο καρόττα. Περέχυσέ το μὲ σάλτσα χρένου (ἀριθ. 193).

869. Boiled Shoulder of Lamb with Turnips.

Πάρε τὴν σπάλα, ξεκοκκάλισέ την καλά, δέσε την μὲ σπάγγο καὶ βράσε την, ὅταν εἶναι ἕτοιμη κόψε την εἰς φέτες καὶ σερβίρισέ την μὲ πουρὲ ἀπὸ τόρνιπς καὶ γλυκὲς πατάτες τηγανιτὲς γύρω.

870. Shoulder of Lamb stuffed a la Duchesse.

Βγάλε τὰ κόκκαλα ἀπὸ τὴν σπάλα καὶ ἑτοίμασέ την νὰ τὴν κάμῃς γεμιστή. Κόψε ἕνα πάουντ κιμᾶ ἀρνίσιο ἢ χοιρινό, (ham), δύο αὐγὰ ὠμά καὶ δύο αὐγὰ σκράμπλτ σφικτά, μία φούχτα γαλέττα, ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο. Ζύμωσέ τα καλὰ καὶ γέμισε τὴν σπάλα. Προσπάθησε νὰ τῆς δώσῃς σχῆμα στρογγυλό, τύλιξέ την μὲ ἕνα χαρτὶ καθαρό, δέσε την μὲ σπάγγο καὶ βέλε την εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηψῇ, εἰς τὸ ταψί, χωρὶς νὰ βάλῃς τίποτε μέσα. Ἄφησέ την περισσότερον τῆς μιᾶς ὥρας. Ὅταν τὴν βγάλῃς ἀπὸ τὸν φοῦρνο ἄφησέ την νὰ κρυώσῃ, κόψε την εἰς φέτες καὶ σερβίρισέ την μὲ πατάτες ντουσές.

871. Shoulder of Lamb stuffed, fried tomatoes.

Ἑτοίμασε μιὰ πλάτη γεμιστὴ ἀκριβῶς ὅπως ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε μὲ ντομάτες τηγανιτές γύρω καὶ πατάτες πουρέ.

872. Lamb Barbecued with sweet potatoes.

Κόψε ἀρνὶ τέσσαρα πάουντς εἰς μερίδας, κοκκίνησέ το μὲ ὀλίγο πάχος καὶ βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε σκόνη ἀνακατευμένων μπαχαρικῶν (all spices), σάλτσα ντομάτας, ὀλίγη catsup, oyster sauce, ἁλάτι, πιπέρι, δύο φύλλα δάφνη, ἀνάλογο νερὸ καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο δέσε τὴν σάλτσα καὶ σερβίρισε μὲ γλυκοπατάτες τηγανιτὲς γύρω.

873. Lamb stew, Athenian style.

Κόψε ἀρνὶ τοῦ γάλακτος εἰς μερίδας, ἄλειψέ το ἁλάτι, πιπέρι,

ψιλὴ κανέλλα, στύψε ἕνα λεμόνι καὶ βάλε το νὰ κοκκινήση μὲ πάχος. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο βάλε τὸ κρέας εἰς τὴν κατσαρόλαν καὶ εἰς τὸ βούτυρο ποῦ θὰ μείνη εἰς τὸ τηγάνι ρίψε ὀλίγο ἀλεῦρι, ἀνακάτεψέ το, πρόσθεσε τρεῖς κουταλιὲς ντομάτα σάλτσα. ὀλίγο νερό, ἀνακάτεψέ το ἀκόμη καὶ ρίψε το εἰς τὸ κρέας. Βάλε καὶ δύο κρομμύδια τηγανικά, δοκίμασέ το νὰ εἶναι ὑπόξυνο, βάλε το νὰ βράση καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ.

874. Stuffed Breast of Lamb, a la Romaine.

Κόψε ἀπὸ τὸ ἀρνὶ τὸ στῆθος, ἄνοιξέ το καὶ γέμισέ το μὲ μία γέμιση ἀλὰ ρομαίν, τὴν ὁποίαν ἑτοιμάζεις ὡς ἑξῆς: Παίρνεις κιμᾶ·χοιρινὸ καὶ τὸν καβουρδίζεις, καθὼς καὶ ὀλίγα κρομμύδια καὶ πιπεριὲς κόκκινες. Προσθέτεις ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), τρία αὐγὰ ὠμά, ἁλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγη γαλέττα. Τὰ ζυμώνεις καλά, γεμίζεις τὸ στῆθος, τὸ ράβεις μὲ σπάγγο καὶ τὸ ψήνεις εἰς μέτριο φοῦρνο. Τὸ σερβίρεις με ὅ,τι γαρνιτούρα θέλεις.

875. Grilled Lamb Steak a la Minute.

Κόψε ἀπὸ μποῦτι ἀρνίσιο ὅσα στέηκς χρειάζεσαι, ψῆσέ τα εἰς τὴν σχάρα, σερβίρισέ τα μὲ ὀλίγο μαϊνδανό, ἀπὸ πάνω, ὀλίγη σάλτσα καὶ ὀλίγες πατάτες O'brien.

876. Breaded Breast of Lamb with rice.

Βράσε τὸ ἀρνίσιο στῆθος. Ὅταν βράση ἀφαιρῇς τὰ κόκκαλα καὶ τὸ πιέζεις μὲ ἕνα σανίδι ἕως ὅτου νὰ κρυώση. Κατόπιν τὸ κόβεις εἰς τρίγωνα κομάτια τὸ τυλίγεις εἰς γαλέττα καὶ αὐγό, ἀφοῦ πρῶτον τὰ ἔχεις ἀλείψη πιπέρι, ἁλάτι, καὶ μοσχοκάρυδο, τὸ τηγανίζεις εἰς δυνατὸ λαρδί, τοποθετεῖς τὸ ρύζι εἰς τὸ πιάτο καὶ σερβίρεις τὸ κρέας ἀπὸ πάνω. Τὸ περιχύνεις μὲ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθμ. 139) καὶ σερβίρεις.

Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον ἑτοιμασμένον τὸ κρέας δύνασαι νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ spaghetti, μὲ τηγανιτὰ πάρσνιπς, πατάτες ἀλὰ ντουσές, fritters of onions a la romaine κ. τ. λ. δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

877. Breaded Breast of Lamb a la Printaniere.

Βράσε τὸ στῆθος ὡς ἀνωτέρω, ξεκοκκάλισέ το, κόψε το εἰς τρίγωνα κομμάτια, κούκισέ το μὲ διάφορα μπαχαρικά, πέρασέ τα ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ το σὲ δυνατὸ λάρδο, τοποθέτησέ το εἰς τὸ πιάτο, βάλε γύρω χόρτα μασεδοάν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, πατάτες παριζιέν, καὶ κούκισέ το μὲ ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

Στῆθος ἀρνίσιο παρεσκευασμένον ὡς ἀνωτέρω σερβίρεται μὲ διαφόρους γαρνιτούρας καὶ λαμβάνει τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν. Χάριν εὐκολίας παραθέτομεν τὰς ἑξῆς ὀνομασίας: Breaded Breast of Lamb with fried Egg-plant, Breaded Breast of Lamb with creamed peas, Breaded Breast of Lamb with Banana fritters, Breaded Breast of Lamb Creole sauce, Breaded Breast of Lamb Macaroni Timbale, Breaded Breast of Lamb Caper sauce, Breaded Breast of Lamb with Cabbage au gratin κ. τ. .λ.

878. Lamb Chops a la Villeroi.

Ψῆσε ἕνα ὁλόκληρο κομμάτι ἀρνίσια παϊδάκια καὶ ὅταν χρυσώσουν χώρισέ τα ἕνα ἕνα. Κάμε μίαν ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) πηκτή, πρόσθεσε ὀλίγο χοιρομῆρι (ham), ὀλίγα μανιτάρια ψιλοκομμενα, ἀλάτι καὶ μοσχοκάρυδο. Ἐὰν τὸ μῖγμα εἶναι τρυφερὸ βάλε ὀλίγη γαλέττα. Ἄλειψε τὰ παϊδάκια μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ καὶ ἀπὸ τὲς δυὸ μεριές, στρῶσέ τες μὲ τὸ χέρι σου, τύλιξέ τες εἰς αὐγὸ καὶ γαλέτα καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ πάχος. Σερβίρισέ τες μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα ἐπιθυμεῖς.

879. Lamb Chops a la Casino.

Τηγάνισε παϊδάκια καὶ βάλε τα εἰς τὸ πιάτο τοῦ φούρνου. Πρόσθεσε δύο κουταλιὲς μαδέρα σάλτσα, ὀλίγα μπιζέλια, καρόττα, ὀλίγα σπαράγγια ἀπὸ πάνω, μία φέτα bacon διὰ κάθε μερίδα, γαρνίρισέ το γύρω μὲ ὀλίγη πατάτα πουρὲ καὶ σερβίρισε.

880. Lamb Chops a la Robinson.

Ψῆσε τὰ παϊδάκια, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ περέχυσέ τα μία σάλτσα, ὡς ἑξῆς: Τηγάνισε ὀλίγα ψιλοκομμένα σηκοτάκια ὀρνίθων, πρόσθεσε σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139) καὶ βάλε τα νὰ πάρουν μία βράση. Περέχυσε μὲ τὴν σάλτσα αὐτὴ τὰ παϊδάκια ὅταν θὰ τὰ σερβίρῃς.

881. Lamb Chops saute a la Toulouse.

Κοκκίνησε τὰ παϊδάκια σοτὲ, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα τουλοὺζ (ἀρ. 184) καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ὅ,τι εἶδος πατάτες θέλεις.

882. Lamb Chops a la Parisienne.

Πάρε σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166) πρόσθεσε μπιζέλια, πατάτες παριζιέν, μανιτάρια ψιλοκομμένα, περέχυσε μὲ τὴ σάλτσα αὐτὴ τὰ παϊδάκια, τὰ ὁποῖα ἔχεις προηγουμένως σοτάρει εἰς τὸ τηγάνι.

883. Lamb Chops saute a la Chasseur.

Σοτάρισε τὰ παϊδάκια καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθ. 188) καὶ δῶσε μαζὺ μία μικρὴ χάρτινη μπασκέτα τζ'λι.

884. Lamb Chops saute with fried peppers.

Τηγάνισε τὰ παϊδάκια μὲ ὀλίγο βούτυρο, ἕνωσέ τα μὲ Ἱσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139) καὶ σερβίρισέ τα μὲ τηγανιτὲς πιπεριὲς καὶ πατάτες ζουλιέν.

885. Combination Lamb Chops.

Σερβίρισέ ἕνα ψητὸ παϊδάκι καὶ γαρνίρισέ το μὲ δύο φέτες ντομάτες τηγανιτές, δύο πιπεριὲς ἐπίσης τηγανιτὲς, ἕνα λουκάνικο καὶ ὀλίγες πατάτες.

886. .Lamb Cutlets a la Monaco.

Κόψε ἀπὸ μποῦτι ἀρνίσιο φέτες μετρίου μεγέθους, τηγάνισέ τες μὲ ὀλίγο βούτυρο, γαρνίρισέ τες μὲ μπιζέλια ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος τοῦ πιάτου καὶ κάπαρη ἀπὸ τὸ ἄλλο. Εἰς τὴν μέση βάλε μία τόστα, τοποθέτησε τὲς κοτολέτες ἀπὸ πάνω καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα σεμίραμις (ἀριθ. 152).

887. Lamb Cutlets saute a la Russe.

Κάμε τὲς κοτολέττες σοτὲ καὶ γαρνίρισέ τες μὲ μαϊνδανό, πουρὲ πατάτες, καὶ ἕνα τηγανιτὸ αὐγὸ μάτι ἀπὸ πάνω, καὶ ὀλίγα καρόττα σοτὲ γύρω.

888. Broiled Lamb Cutlets a la Florentine.

Κόψε ἀπὸ ἕνα μποῦτι ἀρνίσιο φέτες στρογγυλὲς, ἄλειψέ τες λάδι καὶ ψῆσέ τες στὴ σχάρα. Ὅταν ἑτοιμασθοῦν γαρνίρισέ τες μὲ τὴν σειρά, μὲ ὀλίγα μπιζέλια σοτὲ μὲ βούτυρο, ὀλίγα καρόττα, ὀλίγες πατάτες παριζιὲν ἀπὸ πάνω καὶ ὀλίγα σπαράγγια. Κούκισέ τες μὲ ὀλίγο μαϊνδανὸ καὶ σερβίρισε.

889. Broiled Lamb Cutlets Orientale.

Κόψε ἀπὸ μποῦτι ἀρνίσιο φέτες στρογγυλὲς, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισέ τες εἰς τὴν σχάρα. Ὅταν τὲς ἑτοιμάσῃς τοποθέτησέ τες εἰς τὸ πιάτο καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα βινεγκρὲτ (ἀριθ. 200). Ἰδιαιτέρως στέλλεις πατάτες τηγανιτές.

890. Broiled Lamb Steak a la Minute.

Κόψε μία στρογγυλὴ φέτα ἀπὸ μποῦτι ἀρνίσιο, ἄλειψέ το λάδι, ἀλάτι, πιπέρι, ψῆσέ το στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες O'brien, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

891. Broiled Lamb Steak a la Provencale.

Κόψε ἀπὸ μποῦτι ἀρνίσιο φέτες στρογγυλὲς καὶ ἅπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι. Κατόπιν ἄλειψέ τες μὲ λάδι καὶ ψῆσέ τες στὴ σχάρα· νὰ εἶναι ὀλιγο ψημένες μὲ τὸ αἷμά τους. Κατόπιν τοποθέτησέ τες εἰς ἕνα ταψὶ, καὶ κούκισέ τες ἀπὸ πάνω μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι, πολὺ ὀλίγο σκόρδο, μαϊνδανό, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ βάλε τες εἰς τὸ φοῦρνο ἐπὶ πέντε λεπτά. Σερ-βίρισέ τες μὲ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

892. Breaded Lamb Cutlets spaghetti Milanaise.

Κόψε ἀπὸ ἕνα μποῦτι ἀρνίσιο μικρὲς φέτες, ἅπλωσέ τες στὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τες ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγό, καὶ γαλέττα διαδοχικῶς καὶ τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο. Σερβίρισέ τες μὲ μακαρόνια ἀλὰ Μιλανὲζ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

893. Breaded Lamb Cutlets rice Milanaise.

Κόψε ἀπὸ ἀρνίσιο μποῦτι φέτες, ἑτοίμασέ τες καὶ τηγάνισέ τες ἀκριβῶς ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τες μὲ ριζότο ἀλὰ Μιλανέζ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

Ἀρνίσιες κοτολέττες δύνασαι νὰ σερβίρῃς καὶ μὲ διάφορες ἄλλες σάλτσες ἢ γαρνιτοῦρες, ὡς π. χ. ντομάτες γεμιστές, πιπεριὲς γεμιστές, μπιζέλια, φρίττερς διάφορες, κ. τ. λ. δίδων πάντοτε τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

894. Lamb Cutlets a la Maregout.

Σοτάρισε φέτες ἀπὸ ἀρνίσιο μποῦτι, ἕνωσε μὲ Ἱσπανικὴν σάλτσα (ἀριθ. 139) μπιζέλια, πατάτες καὶ μανιτάρια, περέχυσε τὲς κοτολέττες, βάλε ἀπὸ πάνω ἕνα τηγανισμένο στρογγυλὸ αὐγό, γαρνίρισε μὲ πατάτες πουρὲ καὶ σερβίρισε.

895. Roast Lamb with fried tomatoes.

Παίρνεις ἕνα μποῦτι ἀρνίσιο, τὸ πλύνεις, τὸ ἀλατίζεις. τὸ κουκίζεις ὀλίγο πιπέρι καὶ τὸ βάζεις στὸ φοῦρνο νὰ ψηθῇ μὲ σιγανὴ φωτιά. Τὸ γυρίζεις συχνὰ ἐνόσῳ ψήνεται καὶ τὸ βρέχεις μὲ τὴν σάλτσα του. Νὰ μὴ πολυψηθῇ, διότι φεύγει ὅλο τὸ ζουμί του καὶ γίνεται πολὺ στεγνόν. Τό κόβεις φέτες καὶ τὸ σερβ'ρεις μὲ ντομάτες τηγανιτές.

896. Roast Lamb with risole potatoes.

Ἑτοίμασε το ὅπως ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ. Δύνασαι νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ μπιζελάκια καὶ σάλτσα

δυόσμου (mint sauce) ἢ μὲ παραγεμιστὲς πιπεριές, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

897. Cold Roast Lamb Mint sauce.

Κόψε φέτες ἀπὸ κρύο ἀρνὶ ψητὸ καὶ βάλε το εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ το μὲ μὶντ-σὸς καὶ δῶσε χωριστὰ πατάτες σαλάτα.

898. Cold Roast Lamb Tartar sauce.

Κόψε ἀπὸ κρύο ψητὸ ἀρνὶ φέτες ψαχνό, βάλε τες εἰς τὸ πιάτο, βάλε γύρω φέτες ντομάτες καὶ δύο μαρουλόφυλλα, καὶ ἐπάνω εἰ τὰ μαρούλια βάλε ἀπὸ μία κουταλιὰ σάλτσα Ταρτάρ.

899. Cold Roast Lamb with Asparagus.

Κόψε ἀπὸ κρύο ψητὸ ἀρνὶ φέτες ψαχνό, βάλε ἀπὸ ἕνα μαρουλόφυλλο διὰ κάθε μερίδα. Σὲ κάθε μαρουλόφυλλο βάλε ἀπὸ 6 σπαράγγια καὶ μία φέτα κόκκινη πιπεριά. Ρίψε ὀλίγη σάλτσα βινεγκρὲτ εἰς τὰ σπαράγγια καὶ σερβίρισε.

900. Cold Roast Lamb, Macedoine salad.

Βάλε φέτες ἀπὸ ψητὸ ἀρνὶ κρύο εἰς τὸ κέντρον τοῦ πιάτου εἰς τὰ δύο ἄκρα σαλάτα μασεδοὰν κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν στόλισέ το γύρω μὲ κόκκινες καὶ πράσινες πιπεριὲς καὶ σερβίρισε

901. Leg of Lamb en brochette.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια τὰ ψαχνὰ ἀπὸ ἕνα μποῦτι, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, ρίγανη, ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι, βρέξε τα μὲ ὀλίγο λάδι, πέρασε τὰ κομμάτια εἰς μικρὰ σουβλάκια, ψῆσέ τα εἰς τὴν σχάρα καὶ σερβίρισέ τα μὲ τηγανιτὲς πατάτες.

902, Roast Lamb cooked in paper.

Πάρε σπάλα ἀρνίσια, κόψε τὲς ἄκρες ποῦ ἐξέχουν καὶ διόρθωσέ την νὰ γείνῃ ἕνα κομμάτι στρογγυλό. Πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγα σκόρδα, τύλιξέ το εἰς καθαρὸ χαρτί, δῶσέ του 4–5 βόλτες καὶ βάλε το εἰς μέτριο φοῦρνο νὰ ψηθῇ μιάμιση ὥρα. Κατόπιν ἄφησέ το ὅπως εἶναι νὰ κρυώσῃ ὀλίγον. Κόψε το εἰς μερίδες καὶ σερβίρισέ το μὲ ὀλίγη σαλάτα τῆς ἀρεσκείας σου.

903. Lamb Kidneys a la Cocote.

Τηγάνισε τὰ νεφρὰ μὲ βούτυρο, βάλε τα εἰς ἕνα πιάτο τῆς φωτιᾶς, βάλε ὀλίγο κρὴμ σὸς (ἀριθ. 146) σπάσε ἐπάνω ἕνα αὐγὸ διὰ κάθε μερίδα, ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, γαρνίρισε τὸ πιάτο γύρω μὲ πατάτες πουρὲ (ἀπὸ τὴν σακούλα τῆς πατάτας) βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον ἐπὶ πέντε λεπτὰ καὶ σερβίρισε.

904. Lamb Kidneys a l' Espagnole.

Τηγάνισε τὰ νεφρὰ ὡς ἀνωτέρω μὲ βούτυρον, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς, πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα κρεὸλ, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω, ὀλίγη πατάτα πουρέ, βάλε τα πέντε λεπτὰ εἰς τὸν φοῦρνον καὶ σερβίρισε.

905. Lamb Kidneys saute with mushrooms.

Σοτάρισε τὰ νεφράκια καὶ σερβίρισέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀρ. 188) ἢ μὲ μπιζελάκια ἢ μὲ ρύζι, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

906. Lamb Kidneys an brochette.

Ζεμάτισε τὰ νεφράκια, βάλε τους ἁλάτι, πιπέρι καὶ πέρασέ τα στὴ σούβλα. Ψῆσέ τα εἰς τὴν σχάρα καὶ ὅταν θὰ σερβίρῃς ἄλειψέ τα ὀλίγο φρέσκο βούτυρο.

907. Broiled Lamb Kidneys with bacon.

Ψῆσε τὰ νεφράκια στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ ψωμὶ ψημένο (toast) μὲ bacon τηγανιτό, πατάτες καὶ δύο μαρουλόφυλλα.

908. Lamb Tongue glacee with spinach.

Βράσε φρέσκια γλῶσσα ἀρνίσια, κόψε την φέτες καὶ γαρνίρισέ την μὲ σπανάκι πουρέ.

909. Pickled Lamb tongue potato salad.

Ξυδιαστὲς γλῶσσες ἀρνίσιες τὲς ἀγοράζῃς ἕτοιμες καὶ τὲς σερβίρεις μὲ κρύα σαλάτα πατάτες, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

910. Leg of Mutton with Lima beans.

Πάρε ἕνα πρόβειο μποῦτι, κάμε το μπρεζέ καὶ σερβίρισέ το μὲ λάϊμα μπῆνς ξηρὰ ἢ τοῦ κουτιοῦ.

911. Leg o fMutton braised, fried egg-plant.

Κάμε τὸ μποῦτι μπρεζὲ ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισέ το μὲ τηγανιτὲς μελιτζάνες καὶ ὀλίγο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

912. Mutton Cutlets saute with asparagus.

Πάρε πρόβειες κοτολέτες, σοτάρισέ τες καὶ σερβίρισέ τες μὲ σπαράγγια. Χάριν ποικιλίας ἀλάσσεις τὴν γαρνιτοῦραν, μεταχειριζόμενος τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν ὡς λόγου χάριν Mutton Cutlets Saute with carrots and Peas, Mutton Cutlets saute Jardinier (μὲ ποικιλίαν χορταρικῶν), Mutton Cutlets Saute Mushrooms.

913. English Mutton chops with bacon.

Ἡ Ἀγγλικὴ μπριζόλα κόβεται χονδρὴ πολὺ ἀπὸ νεφρεμιὰ τοῦ ἀρνιοῦ. Σὲ κάθε μερίδα βάλε καὶ ἕνα κομμάτι νεφράκι, τύλιξέ το μέσα στὸ κρέας, κάρφωσέ το μὲ ἕνα σουβλάκι, ψῆσέ το καὶ σερβίρισέ το μὲ μία πατάτα ψημένη στὸ φοῦρνο μὲ τὴν φλοῦδα της (baked in the jacket).

914. English Mutton Chops a la Montebello.

Ἑτοίμασε μία μπριζόλα ἀπὸ τὴ νεφρεμιὰ ἀκριβῶς ὡς ἀνωτέρω καὶ ψῆσέ την μὲ βούτυρο εἰς τὸ τηγάνι. Τοποθέτησέ την ἐπάνω εἰς μίαν τόστα (toast), βάλε ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος μία γεμιστὴ πιπεριά, ἀπὸ τὸ ἄλλο πατάτες πουρέ, καὶ ἐπάνω εἰς τὴν μπριζόλα ὀλίγα σπαράγγια. Περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν καὶ σερβίρισε.

915. English Mutton chops fried tomatoes.

Ψῆσε τὲς μπριζόλες στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ τες μὲ τομάτες τηγανιτές.

916. English Mutton chops club style.

Τὲς μπριζόλες αὐτὲς τὲς σερβίρεις μὲ δύο κομμάτια bacon, ἕνα αὐγὸ μάτι. δύο πατάτες ριζολὲ καὶ ὀλίγα μπιζέλια.

917. English Mutton chops saute, Macedoine.

Κάμε τὲς μπριζόλες σοτὲ καὶ σερβίρισέ τες μὲ γαρνιτούρα Μασεντουάν, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά.

918. Mutton Cutlets a la Marseillaise.

Κάμε τὲς κοτολέττες σοτὲ καὶ σερβίρισέ τες ἐπάνω εἰς φρυγανιὰ (toast) μὲ πουρὲ ἀπὸ κρομμύδια, ὀλίγα μπιζέλια καὶ πατάτες παριζιέν.

919. Mutton Cutlets a la London.

Κάμε τὲς κοτολέττες σοτέ, σερβίρισέ τες ἐπάνω εἰς τόστες καὶ γαρνίρισε τες μὲ τρία σπαράγγια, μία ντομάτα γεμιστή, ὀλίγη πουρὲ πατάτα καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀρ. 188).

920. Mutton Cutlets a la Parisienne.

Σοτάρισε τὲς κοτολέτες, σερβίρισέ τες καὶ γαρνίρισέ τες μὲ πατάτες παριζιέν, καὶ μικρὰ κρομμυδάκια γκλασέ. Τὲς περιχύνεις μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀρ. 188).

921. Mutton Cutlets saute a la Napolitaine.

Κόψε ὀλίγα μακαρόνια καὶ βράσε τα. Στράγισέ τα, ρίψε

τους ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγο χοιρομῆρι ψιλοκομμένο, σερβίρισέ τες μαζὺ μὲ τὲς κοτολέτες, τὲς ὁποῖες περεχύνεις μὲ ἄσπρη σάλτσα.

922. Breaded Mutton Chops a la Vienna.

Τηγάνισε τὲς μπριζόλες πανὲ καὶ σερβίρισέ τες μὲ ρύζι βραστὸ καὶ μπιζέλια.

923. Breaded Mutton chops Southern style.

Τηγάνισε τὲς μπριζόλες μὲ αὐγὸ καὶ γαλέττα καὶ γαρνίρισέ τες μὲ ντομάτα γεμιστή, ὀλίγο ρύζι καὶ μπάμιες σοτέ.

924. Breaded Mutton chops Tomato sauce.

Ἑτοίμασε πρόβειες μπριζόλες ὡς ἀνωτέρω, γαρνίρισέ τες μὲ πουρὲ πατάτες, μία φόρμα ρύζι βραστὸ καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα ντομάτα.

925. Breaded Mutton chops a la Cabare.

Κτύπησε ὅσα πρόβεια παϊδάκια σοῦ χρειάζονται μὲ τὸν παλτᾶ, ἅπλωσέ τα εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τα ἀπὸ τὸ ἀλεῦρι, τὸ αὐγὸ καὶ τὴν γαλέττα, τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο, τοποθέτησέ τα εἰς τὸ πιάτο, βάλε διὰ κάθε μερίδα ἕνα αὐγὸ τηγανιτό, ἕνα στρεῖδι τηγανιτό, δύο σπαράγγια, διόρθωσέ τα εὔμορφα μὲ πατάτα πουρὲ καὶ σερβίρισε.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΑ'.

ΒΩΔΙΝΟΝ

926. Boiled Beef a la Famille.

Πάρε τὸ καπάκι ἀπὸ ἕνα φρέσκο βωδινὸ μπριζολίκι (rib), τύλιξέ το, δέσε το μὲ σπάγο καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν τὸ σερβίρῃς κόψε το φέτες καὶ γαρνίρισέ το μὲ καρόττα, φρέσκα φασολάκια καὶ βραστὲς πατάτες.

927. Boiled Beef Horseradish sauce.

Ἑτοίμασε τὸ κρέας κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον καὶ γαρνίρισέ το μὲ βραστὲς πατάτες καὶ βραστὰ κρομμύδια. Σερβίρισε σάλτσα horseradish (ἀριθ. 193) χωριστά.

928. Gulash Athenian style.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια τέσσαρα πάουντς κρέας ἀπὸ τὸ λόϊν ποῦ κόβεις τὰ στέκια, καὶ τηγάνισέ τα μὲ λάδι. Τηγάνισε τέσσαρα πάουντς κρομμύδια μικρὰ καὶ βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ τὸ κρέας. Πρόσθεσε δύο ποτήρια ξύδι, ἀνάλογη ντομάτα τοῦ κουτιοῦ, δύο κεφάλια σκόρδο, τέσσαρα φύλλα δάφνη, ὀλίγο μπαχάρι, ὀλίγα γαρύφαλλα, ἀνάλογο νερό, σπεπασέ το καλὰ καὶ βάλε το εἰς τὸ φοῦρνο μὲ βραστὲς πατάτες.

929. Beef Stew brown potatoes.

Καθάρισε ὅσο κρέας σοῦ χρειάζεται καὶ κόψε το εἰς μικρὰ τεμάχια. Βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ (pan) μὲ ὀλίγα κρομμύδια ψιλοκομμένα καὶ βάλε το εἰς τὸ φοῦρνο νὰ μαραθῇ καλά. Κατόπιν μετάφερέ το εἰς τὴν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε ντομάτα, πιπέρι, μπαχαρικά, θυμάρι, ἀνάλογο νερό καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ἑτοίμασε ὀλίγες μικρὲς στρογγυλὲς πατάτες, κοκκίνισέ τες εἰς τὸ λάρδο καὶ προτοῦ νὰ βράσῃ τὸ κρέας ἐντελῶς ρίψε τες μέσα καὶ ἄφησέ τες νὰ βράσουν μαζύ. Ὅταν τὸ σερβίρῃς ρίψε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

930. Beef Stew green peas.

Ἑτοίμασε κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον τὴν ἐντράδα μὲ τὲς πατάτες, καὶ ὅταν πλησιάζῃ νὰ γείνῃ δέσε τὴν σάλτσα μὲ ὀλίγο ἀ-

λεῦρι πρόσθεσε τὰ μπιζέλια καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, ἄφησέ την νὰ βράσῃ πέντε λεπτὰ καὶ σερβίρισε.

931. Beef Stew Jardiniere.

Εἰς αὐτὴν τὴν ἐντράδα, ἀφοῦ ἑτοιμάσῃς τὸ κρέας κατὰ τ' ἀνωτέρω, θὰ βάλῃς ὀλίγα καρόττα, μπιζέλια, πατάτες παριζιέν, πράσινα φασόλια καὶ ὅταν τὸ σερβίρῃς ρίχνεις ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

932. German Beef Stew with carrots and peas.

Κόψε τὸ κρέας εἰς μικρὰ τεμάχια βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ψιλοκομμένα κρομμύδια, βάλε το εἰς τὸ φοῦρνο. Ἐὰν τὸ κρέας εἶναι ἄπαχο ρίψε ὀλίγο βούτυρο ἢ πάχος καὶ ἄφησέ το νὰ μαραθῇ. Κατόπιν βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν καὶ πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα καρόττα, τὴν ἀνάλογη τομάτα, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγα μπαχαρικὰ (spices) καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμο πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ σερβίρησε.

933. Beef Stew string beans.

Ἑτοίμασε ὡς ἀνωτέρω καὶ ἐὰν μεταχειρισθῇς φρέσκα φασόλια, βάλε τα νὰ βράσουν μὲ τὸ κρέας. Δύνασαι νὰ μεταχειρισθῇς φασόλια τοῦ κουτιοῦ, τὰ ὁποῖα ρίπτεις μέσα ὅταν εἶναι σχεδὸν ἕτοιμον τὸ κρέας.

934. Beef Stew with Lima beans.

Κόψε τὸ κρέας εἰς μικρὰ τεμάχια, βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγα ψιλοκομμένα κρομμύδια καὶ ἄφησέ το εἰς τὸν φοῦρνο νὰ μαραθῇ. Βάλε το κατόπιν εἰς τὴν κατσαρόλαν, πρόσθεσε τὴν ἀνάλογη τομάτα, ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ὀλίγα καρόττα, ἁλάτι, πιπέρι καὶ ὅταν ἑτοιμασθῇ πρόσθεσε ἕτοιμα lima beans νὰ βράσουν δέκα λεπτὰ καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

935. Beef Stew a la Duchesse.

Κοκκίνισε τὸ κρέας μὲ ὀλίγο βούτυρο ἢ πάχος, κατόπιν βάλε εἰς τὴν κατσαρόλαν τὴν ἐντράδα, μὲ ὀλίγη σάλτσα Σπανιόλα (ἀριθ. 139), βάλε ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγο κρασὶ sherry καὶ ὅταν ἑτοιμασθῇ τὸ κρέας πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ἀλὰ ντουσὲς γύρω.

936. Beef Pie a l' Anglaise.

Πάρε ἕνα κομμάτι σπάλα (shoulder) βωδινὴ ἕως τέσσαρα πάουντς καὶ κόψε την εἰς μικρὰ τεμάχια. Τηγάνισέ τα μὲ ὀλί-

γον πάχος ἕως ὅτου κοκκινίσουν. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, ρίγανι (thyme), δύο φύλλα δάφνη, ὀλίγα μπαχαρικά, ὀλίγο κέτσοπ, ὄϋστερ σὸς, μισὸ ποτῆρι ξύδι, ἀνάλογο νερὸ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα δέσε τα μὲ ὀλίγο χυλό. Ἔπειτα μοίρασέ τα εἰς τὰ πιάτα τῆς φωτιᾶς πρόσθεσε εἰς ἕκαστο πιάτο ὀλίγο τηγανισμένο bacon, δύο φέτες βρασμένο αὐγὸ, τρεῖς τηγανιτὲς πατάτες, σκέπασέ το μὲ πάστα τοῦ πάϊ, ἄλειψέ το αὐγὸ καὶ ψῆσέ το εἰς τὸν φοῦρνο ἐπὶ δέκα λεπτά τῆς ὥρας.

937. Beef Stew with Spinach.

Σοτάρισε τὸ κρέας μὲ κρομμύδια, πρόσθεσε διάφορα μπαχαρικὰ, ντομάτα, νερό, ἁλάτι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο πρόσθεσε ζεματισμένο σπανάκι, ὀλίγο ἄνηθο καὶ βάλε το νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιά.

938. Beef Stew a la Creole.

Σοτάρισε τὸ κρέας κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον, πρόσθεσε τὴν ἀνάλογη τομάτα, ἀρκετὲς πιπεριὲς καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια καὶ μανιτάρια.

939. Brunswick Stew.

Ἑτοίμασε ἕνα stew ἀπὸ βωδινὸν κρέας πατάτες καὶ πιπεριὲς, πρόσθεσε stewed corn ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ σερβίρισε.

940. Hungarian Gulash.

Πάρε τέσσαρα πάουντς κρέας καὶ κόψε τα εἰς μικρὰ τεμάχια. Τηγάνισέ το καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε δύο πάουντς σοταρισμένα κρομμύδια ψιλοκομμένα, ἀνάλογη τομάτα σάλτσα, ἁλάτι, πιπέρι κόκκινο, ὀλίγα μπαχαρικά, νερὸ καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο δέσε τὴν σάλτσα καὶ σερβίρισε μὲ βραστὲς πατάτες γύρω.

941. Beef Stew Mexican Style.

Ἑτοίμασε τὸ κρέας ὅπως καὶ διὰ τὰ ἄλλα stew, καὶ πρόσθεσε ἀρκετὲς πράσινες καὶ κόκκινες πιπεριές. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

942. Beef Stew Spanish sauce.

Ἑτοίμασε βωδινὸν κρέας stew, ἀκριβῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ πρόσθεσε πατάτες καὶ καρόττα γύρω ὅταν θὰ σερβίρῃς.

943. Oxtail Ragou Bourgeoise.

Κόψε βωδινὲς οὐρὲς εἰς τὰς κλειδώσεις, σοτάρισέ τες μὲ ὀλί-

γα κρομμύδια εἰς τὴν κατσαρόλαν καὶ ὅταν κοκκινίσουν βάλε ἕνα ποτῆρι κρασὶ sherry, ὀλίγα καρόττα ψιλοκομμένα, διάφορα μπαχαρικὰ καὶ ἀρκετὴ σάλτσα Ἱσπανικὴ (ἀριθ. 139). Ἐὰν δὲν ἔχῃς πρόχειρη βάλε σάλτσαν τομάτας καὶ ζουμί. Ὅταν ἑτοιμασθοῦν πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια, ὀλίγα μανιτάρια, ψιλοκομμένα καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες πουρὲ γύρω.

944. Beef a la Mode.

Πάρε δύο κομμάτια σπάλα ἢ σὸρτ λόϊν, βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγον πάχος νὰ κοκκινίσουν. Πρόσθεσε ὀλίγα κρομμύδια, καρόττα, σέλινο, δύο φύλλα δάφνη, διάφορα μπαχαρικά, ἀλάτι, πιπέρι καὶ βάλε τα μὲ τὸ κρέας σὲ σιγανὴ φωτιὰ νὰ σοταρισθοῦν ἐπὶ μισὴ ὥρα. Ἔπειτα προσθέτεις μισὸ ποτῆρι ξύδι καὶ ἀνάλογη τομάτα, νερὸ ἢ ζουμὶ καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ ἀποβράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο βγάλε τὸ κρέας καὶ πρόσθεσε εἰς τὰ χόρτα ὀλίγο ζουμὶ καὶ δέσε τὴ σάλτσα μὲ ὀλίγο ἀλεῦρι. Πρόσθεσε ὀλίγο κέτσοπ, στράγγισέ τα καὶ περέχυσε τὸ κρέας. Σερβίρισέ το μὲ τομάτες γεμιστὲς, μανιτάρια καὶ πατάτες παριζιέν.

945. Roast Beef and Macaroni, Athenian style.

Πάρε δύο κομμάτια κρέας καὶ τρύπησέ το εἰς διάφορα μέρη μὲ τὸ μαχαῖρι. Εἰς τὲς τρύπες βάλε ἀπὸ ἕνα κομμάτι σκόρδο, ἀλάτι, πιπέρι καὶ κανέλα. Ἑτοίμασέ το ὅπως καὶ τὸ beef a la mode καὶ σερβίρισέ το μὲ χονδρὰ μακαρόνια περεχυμένα μὲ τὴν ἰδίαν σάλτσαν.

946. Beef braise with stuffed tomatoes.

Πάρε δύο τεμάχια σπάλα ἢ μποῦτι, βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ὀλίγο πάχος, ὀλίγες φέτες κρομμύδια, καρόττα, σέλινα, ἀλάτι, πιπέρι, δύο φύλλα δάφνη, ρίγανη, διάφορα μπαχαρικὰ καὶ βάλε τα εἰς μέτριο φοῦρνο ἕως ὅτου κοκκινίσῃ τὸ κρέας. Ἔπειτα πρόσθεσε ἕνα ποτῆρι κρασὶ sherry, καὶ ἐὰν δὲν ἔχῃς κρασὶ βάλε τέσσαρες κουταλιὲς τῆς σούπας ξύδι, ὀλίγη τομάτα, ἀνάλογο νερό, ἢ ζουμὶ καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο στράγγισε τὴν σάλτσα. δέσε την καὶ περέχυσε μὲ αὐτὴ τὸ κρέας. Σερβίρισε μὲ γεμιστὲς τομάτες καὶ πατάτες ριζολέ.

947. Beef braised with German fried Cabbage.

Ἑτοίμασε ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε μὲ German fried cabbage κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν εἰς τὰ χορταρικά.

948. Beef braised a la Bretonne.

Ἑτοίμασε τὸ κρέας μπρεζὲ μὲ διάφορα χόρτα εἰς τὴν κατσα-

ρόλα ὅπως συνήθως καὶ γαρνίρισέ το μὲ φασόλες σοτὲ καὶ onion fritters, καὶ περέχυσέ το μὲ τὴν σάλτσα του.

949. Beef braised with fried Egg-plant.

Κάμε τὸ κρέας μπρεζὲ ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ γαρνίρισέ το μὲ τηγανιτὲς μελιτζάνες καὶ πατάτες ριζολέ.

950. Beef braised a la Bordelaise.

Κάμε τὸ κρέας μπρεζέ, κατὰ τὰς ἀνωτέρω συνταγάς, γαρνίρισε μὲ γεμιστὲς πιπεριὲς καὶ πατάτες παριζιέν. Περέχυσέ το μὲ σάλτσα Bordelaise (ἀριθ. 212) καὶ σερβίρισε.

951. Short Loin Butt, Duchesse potatoes.

Πάρε τὴν ἄκρη ἀπὸ ἕνα σὸρτ λόϊν, κάνε το μπρεζὲ ὡς περιγράφομεν εἰς τὰς προηγουμένας συνταγὰς καὶ σερβίρισέ τα μὲ μπιζέλια καὶ πατάτες duchesse.

952. Roulade of Beef a la Flamande.

Πάρε τὸ καπάκι ἀπὸ ἕνα ρὶμπ (rib) καὶ διόρθωσέ το τετράγωνο. Ἅπλωσε το εἰς τὸ τραπέζι καὶ βάλε μέσα ἕνα καρόττο κομμένο εἰς φέτες μακρουλές, ὀλίγο σέλινο, ὀλίγο κρομμύδι, ἀλάτι, πιπέρι, τυλίξέ το, δέσε το καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ διάφορα χόρτα καὶ κάνε το μπρεζέ. Σερβίρισέ το μὲ ὀλίγο λάχανο σοτὲ καὶ πατάτες ριζολέ γύρω.

953. Roulade of Beef with Flageolets.

Ἑτοιμάζεις τὸ ρουλὰδ ὅπως καὶ ἀνωτέρω καὶ τὸ σερβίρεις μὲ γαλλικὰ φασολάκια (flageolet), ἢ τηγανιτὰ πάρσνιπς ἢ μὲ πατάτες delmonico, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

954. Pot Roast with Vegetables.

Πάρε ἕνα κομμάτι κρέας καὶ κάμε το μπρεζὲ, ὅπως εἴπομεν προηγουμένως. Σερβίρισέ το μὲ καρόττα σοτὲ, μπιζέλια καὶ πατάτες. Τὸ πὸτ ρὸστ δύνασαι νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ σπαγιέτο au gratin ἢ μὲ κὸρν φρίτερς, κλπ. δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν, ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ μεταχειρισθῇς.

955. Short Ribs of Beef, brown potatoes.

Κάμε μερικὰ βωδινὰ σὸρτ ρὶμπς μπρεζὲ καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες ριζολὲ καὶ περέχυσέ το μὲ τὴ σάλτσα τους. Δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὸ σὸρτ ρὶμπς καὶ μὲ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες ἢ μὲ ὄνιον φρίτερς ἀλὰ ρομαὶν, ἢ μὲ κρομμύδια γκλασὲ, ἢ μὲ χόρτα ζαρντινιέρ, καὶ τότε δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

956. Beef au Champignons a la Francaise.

Κόψε τέσσαρα πάουντς κρέας καὶ ἕνα κρομμύδια, σοτάρισέ τα ἕως ὅτου κοκκινίσῃ τὸ κρέας. Βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν πρόσθεσε ὀλίγο ξύδι, ἀνάλογη τομάτα, διάφορα μπαχαρικά, τέσσαρα καρόττα κομμένα εἰς φέτες στρογγυλὲς καὶ προτοῦ νὰ βράσῃ καλὰ πρόσθεσε δύο βρασμένα μοσχαρίσια ποδαράκια κομμένα εἰς μικρὰ τεμάχια. Ὅταν βράσῃ ρίψε μέσα δύο κουτιὰ μανιτάρια καὶ σερβίρισε μὲ μικρὰ κομματάκια τόστες γύρω.

957. Popiettes of Beef a la Condes.

Πάρε ἕνα τεμάχιον βωδινό, (ὅταν τὸ ζητήσῃς εἰς τὸ κρεοπωλεῖον πρόσεξε νὰ εἶναι ἀπὸ τὸ μέρος κοντὰ εἰς τὸ σὸρτ λόϊν) κόψε το φέτες ψιλὲς καὶ τετράγωνες. Ἑτοίμασε διὰ κάθε δέκα ποπιέτες δύο πάουντ κιμά, πρόσθεσε δύο αὐγὰ ὠμὰ, ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγη γαλέττα καὶ ζύμωσέ τα καλά. Βάλε ἀπὸ αὐτὸ τὸ κιμᾶ σὲ κάθε φέτα κρέας, τύλιξέ τες, δέσε τες μὲ κλωστὴ καὶ κάμε τες μπρεζέ. Ὅταν τὲς σερβίρῃς κόψε τες εἰς φέτες καὶ γαρνίρισέ τες μὲ μανιτάρια καὶ πατάτες ντουσές.

958. Beef Hash.

Κόψε ἐὰν ἔχῃς περισσεύματα ἀπὸ βραστὰ κρέατα βωδινὰ, καὶ πέρασέ τα ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ μὲ τὸ χονδρὸ μαχαῖρι, πρόσθεσε βραστὲς πατάτες ψιλοκομμένες, ἁλάτι, πιπέρι καὶ μπαχαρικὰ, βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγη σάλτσα Ἱσπανική, γλασάρισέ το ὀλίγο εἰς τὴ φωτιὰ καὶ σερβίρισε.

959. Beef Hash with poached Egg.

Ἑτοίμασε τὸ χὰς ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ ὅταν τὸ σερβίρῃς βάζῃς ἀπὸ πάνω αὐγὰ poached ἢ dropped.

960. Corned Beef with Cabbage.

Βράσε ἕνα κομμάτι κὸρν μπὶφ, κόψε το φέτες ψιλὲς καὶ σερβίρισέ το μὲ βραστὸ λάχανο καὶ βραστὲς πατάτες.

961. Corned Beef with Hash.

Πάρε ἕνα κομμάτι κρύο βρασμένο corned beef, κόψε το μὲ τὴ μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, πρόσθεσε πατάτες κομμένες εἰς τὴ μηχανὴ, ἁλάτι, πιπέρι καὶ βάλε το εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ὅταν κοκκινίσῃ σερβίρισε τὸ κοκκινισμένο μέρος ἀπὸ πάνω.

962. Chipped Beef with creamed sause.

Πάρε ἕνα κομμάτι βωδινὸ κρέας καπνιστό, ἕτοιμο, καὶ κόψε ἀπὸ αὐτὸ φετίτσες πολὺ ψιλὲς σὰν χαρτί, ἕνωσέ το μὲ ἄσπρη σάλτσα (146) καὶ σερβίρισέ το ἐπάνω σὲ δύο τόστες (toasts).

963. Chipped Beef with scrambled Eggs.

Ἑτοίμασε τὸ κρέας ὡς ἀνωτέρω, χωρὶς σάλτσα, ἀνακάτεψέ το μὲ scrambled αὐγὰ καὶ σερβίρισέ το ἐπάνω εἰς τόστα (toast) μὲ ὀλίγη πατάτα πουρέ.

964. Cromesquis of Beef a la Russe.

Βράσε ἕνα γελαδινὸ μαστάρι, ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ καὶ κόψε το ψιλὲς φέτες. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα ποτῆρι γάλα καὶ κάμε μία πηκτὴ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Πρόσθεσε ἕνα βραστὸ αὐγὸ ψιλοκομμένο, ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγη ψιλοκομμένη ὄρνιθα, ἁλάτι, πιπέρι καὶ σάλτσα Ἱσπανικὴ (ἀριθμ. 139), ὀλίγα καρόττα βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα καὶ ὀλίγα μανιτάρια. Σερβίρισε ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ ρίψε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

965. Honeycomb Tripe Robert sauce.

Κόψε τὸ τράϊπ εἰς μακρυὰ κομμάτια, ψῆσέ το εἰς τὴν σχάρα καὶ σερβίρισέ το ἐπάνω εἰς κομμάτια τόστες. Τὴν σάλτσα Robert (ἀριθ. 212) τὴν σερβίρεις χωριστά.

966. Honeycomb Tripe a la Toulouse.

Βράσε καὶ κόψε τὸ τράϊπ, εἰς στενὰ κομματάκια, πρόσθεσε σάλτσα τουλοὺζ (ἀριθ. 184), ζέστανέ το καὶ σερβίρισε ἐπάνω σὲ τόστα μὲ ὀλίγες πατάτες ντουσὲς γύρω.

967. Honeycomb Tripe a la Creole.

Πάρε ἕνα σκεμπὲ (tripe) κόψε το εἰς στενὰ καὶ μακρυὰ κομματάκια καὶ σοτάρισέ τον μὲ σάλτσα creole (ἀριθ. 174). Κάμε εἰς τὴν πιατέλα ἕνα γύρω μὲ πατάτες πουρὲ καὶ εἰς τὴν μέση σερβίρησε τὸ τράϊπ καὶ κούκισέ το μὲ ὀλίγο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

968. Honeycomb Tripe a la montecan.

Ἑτοίμασε τὸ τράϊπ ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ σοτάρισέ το μὲ ὀλίγα κρομμύδια.

969. Kidneys saute American style.

Πάρε ὅσα βωδινὰ νεφρὰ χρειάζεσαι καὶ βράσε τα ἐπὶ δέκα λεπτά. Ἔπειτα κόψε τα τεμάχια καὶ σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγα κρομμύδια. Πρόσθεσε τομάτα, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγα ψιλοκομμένα καρόττα, πατάτες καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα μὲ ὀλίγο μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω καὶ ἐὰν θέλῃς βάζεις τόστες ἀπὸ κάτω. Τὰ νεφρὰ σερβίρονται καὶ μὲ μπιζέλια, μανιτάρια, bacon ψητὸ κλπ., καὶ λαμβάνουν τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ΄.

ΒΙΔΕΛΟ (ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ)

970. Veal Stew with carrots and peas.

Κόψε ὅσο διδέλο χρειάζεσαι, δάλε το εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγα κρομμύδια καὶ δάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο νὰ σοταρισθοῦν. Ἔπειτα δάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλα, πρόσθεσε ντομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, καρόττα καὶ ἀνάλογο νερό, καὶ ἄφησέ τα νὰ δράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα πρόσθεσε τὰ μπιζέλια καὶ δέσε το μὲ ὀλίγο χυλό. Σερδίρησέ μὲ ὀλίγο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

971. Veal Stew with Spinatch.

Κόψε τὸ διδέλο εἰς μικρὰ τεμάχια καθὼς καὶ μερικὰ κρομμύδια, καὶ δάλε τα εἰς τὸ φοῦρνο νὰ μαραθοῦν. Ὅταν σοταρισθοῦν πρόσθεσε ὀλίγη ντομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, καὶ ὀλίγο νερό. Ὅταν τὸ κρέας εἶναι ἕτοιμο, πρόσθεσε τὸ σπανάκι, ὀλίγο ἄνιθο ἢ μαϊνδανό, καὶ ἄφησέ το νὰ δράσῃ πέντε λεπτά, ἐὰν τὸ σπανάκι εἶναι τοῦ κουτιοῦ. Ἐὰν εἶναι φρέσκο θὰ τὸ δράσῃς προηγουμένως χωριστά.

972. Veal Stew a la Parisienne.

Πάρε μία σπάλα τοῦ διδέλου, κόψε την μικρὰ τεμάχια καὶ δάλε την εἰς τὴν κατσαρόλα νὰ τσιγαρισθῇ μὲ ὀλίγο πάχος. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα ποτῆρι sherry wine, ἀνάλογη τομάτα, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ἄφησε τὸ φαγητὸν νὰ δράσῃ εἰς σιγηνὴ φωτιὰ σαράντα λεπτά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο πρόσθεσε ὀλίγες πατάτες τηγανιτὲς ἀλὰ παριζιέν, ὀλίγα μανιτάρια, μπιζέλια, ὅλα αὐτὰ ἕτοιμα ψημένα καὶ σερδίρισε το μὲ πατάτα πουρὲ γύρω.

973. Veal Stew with Okra.

Κόψε ὅσο διδέλο σοῦ χρειάζεται εἰς μικρὰ κομμάτια, καὶ δάλε το εἰς τὴν φωτιὰ νὰ τσιγαρισθῇ μὲ ὀλίγα ψιλοκομμένα κρομμύδια καὶ πάχος. Ἀνακάτευέ το ἕως νὰ πάρῃ ὡραῖον χρῶμα καὶ ρίψε ὀλίγη ντομάτα φρέσκη ἢ τοῦ κουτιοῦ νὰ δράσῃ ἕως πέντε λεπτά. Ἔχε τὴς μπάμιες εἰς μίαν λεκάνη μὲ ὀλίγον ξύδι καὶ ἀλάτι. Ὅταν τὸ κρέας-εἶναι ἕτοιμο τράδηξέ το εἰς μίαν ἄκρη τῆς κατσαρόλας καὶ δάλε τὲς μπάμιες ἀπὸ τὸ ἄλλο. Πρόσθεσε

τὸ ἀνάλογο νερό, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ, βάλε δύο πιάτα ἀπὸ πάνω ἀπὸ τὲς μπάμιες καὶ σκέπασε τὸ φαγητὸν νὰ βράσῃ.

973. Veal Stew with String Beans.

Πάρε ἕνα κομμάτι βιδέλο ἀπὸ σβέρκο καὶ κόψε το εἰς μικρὰ κομμάτια. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ τσιγαρισθῇ μὲ ὀλίγα ψιλοκομμένα κρομμύδια, πρόσθεσε ἀνάλογο νερό, ἁλάτι, πιπέρι, καὶ σκέπασέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα πρόσθεσε τὰ φασόλια, τὰ ὁποῖα ἐὰν εἶναι φρέσκα κόπτεις λοξοειδῶς καὶ τὰ βράζεις προηγουμένως χωριστά. Πρόσθεσε καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ καὶ ἀφοῦ βράσουν ὅλα μαζὺ ἐπὶ πέντε λεπτὰ δέσε τὴν ἐντράδα μὲ ὀλίγο χυλὸ καὶ σερβίρησε.

975. Stewed Veal.

Ὅλα τὰ στοὺς ἑτοιμάζονται κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον. Προσθέτεις ὅ,τι χόρτα θέλεις, ὡς π. χ. σπανάκι, πατάτες ἀλὰ παριζιέν, μπάμιες, φασόλια φρέσκα, φλαζεολὲ, καὶ τοῦ δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

976. Baked Veal with Potatoes.

Κόψε ὅσο βιδέλο χρειάζεσαι καὶ βάλε το εἰς τὸ φοῦρνο νὰ ψηθῇ μὲ βούτυρο, ντομάτες, ἁλάτι, πιπέρι καὶ πατάτες. Θὰ τὲς προσθέσῃς συγχρόνως νὰ ψηθοῦν μαζὺ μὲ τὸ κρέας, διότι τὸ βιδέλο δὲν ἀργεῖ νὰ ψηθῇ.

977. Baked Veal with Spaghetti.

Πάρε ἕνα κομμάτι βιδέλο καὶ βάλε το εἰς τὸ φοῦρνο μὲ ἁλάτι, πιπέρι, βούτυρο καὶ ντομάτες φρέσκες ἢ τοῦ κουτιοῦ. Μόλις κοκκινίσῃ πρόσθεσέ του ἀνάλογο νερό, καὶ ὅταν πάρῃ βράση τὸ νερὸ ρίξε τὸ σπαγγέτο καὶ μετὰ 5 λεπτὰ ἀνακάτεψέ το. Ἄφησέ τα ἀκόμη 20 λεπτὰ καὶ σερβίρισε.

978. Veal a la Poulette.

Κόψε μικρὲς φέτες ἀπὸ μποῦτι ἢ σπάλα βιδέλου. Ἁπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἁλάτι, πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο. Ἀλεύρωσέ τες καὶ τηγάνισέ τες μὲ πάχος καὶ βάλε τες εἰς μίαν φαρδιὰ κατσαρόλα νὰ βράσουν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμες σερβίρησέ τες μὲ ὀλίγα μπιζέλια, τηγανιτὲς ντομάτες καὶ πατάτες παριζιέν.

979. Veal Saute a la Farmiere.

Κόψε βιδέλο εἰς μικρὰ κομμάτια, τηγάνισέ το καὶ βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα. Πρόσθεσε ὀλίγη ντομάτα, ὀλίγα κρομμυδάκια,

καρότα, ἁλάτι, πιπέρι, μαϊνδανὸ ψιλοκομμένο, τὸ ἀνάλογο νερὸ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σαράντα λεπτά.

980. Veal Saute Jardiniere.

Κόψε βιδέλο εἰς μέτρια κομμάτια καὶ τηγάνισέ τα μὲ ὀλίγο πάχος. Βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν, πρόσθεσε ὀλίγα κρομμύδια τηγανιτά, ὀλίγες ντομάτες φρέσκες ἢ τοῦ κουτιοῦ περασμένες ἀπὸ τὸ τρυπητό, ὀλίγες πατάτες παριζιέν, ὀλίγα καρότα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν. Ὅταν θὰ σερβίρῃς πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγα μπιζέλια καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό.

981. Veal Saute Barbecue Sauce.

Κόψε 5 πάουντ βιδέλο εἰς μικρὰ τεμάχια, σοτάρισέ το μὲ ὀλίγο βούτυρο εἰς τὴν κατσαρόλα, πρόσθεσε σάλτσα barbecue (ἀρ. 147), ἄφησέ το νὰ βράσῃ καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ.

982. Blanquette of Veal with Cucumbers.

Ζεμάτισε ὅσο βιδέλο σοῦ χρειάζεται καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλα νὰ βράζῃ, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ἁλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγα ἀγγουράκια κομμένα εἰς μικρὰ κομμάτια. Ἀνακάτεψε τέσσαρας κροκούς, ὀλίγο ἀλεῦρι καὶ ὀλίγο νερό, καὶ ὅταν τὸ κρέα εἶναι ἕτοιμο, δέσε το μὲ αὐτό. Ὅταν τὸ σερβίρῃς ρίξε ὀλίγο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

983. Blanquette of Veal a la Parisienne.

Ἑτοίμασε ὡς καὶ ἀνωτέρω καὶ ἀντὶ ἀγγουράκια πρόσθεσε μπιζέλια καὶ μανιτάρια. Σερβίρισε μὲ δύο κομμάτια βουτυρομένου τὸστ (toast) εἰς τὲς ἄκρες. καὶ ὀλίγες πατάτες πουρὲ γύρω διὰ στόλισμα.

984. Veal Fricasse a la Orientale.

Κόψε πέντε πάουντς βιδέλο καὶ πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα κρομμύδια. Βάλε το εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρῃ μία βράση, στράγγισέ το καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε ὀλίγο ζουμί, ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ἢ ἄνηθο, ἁλάτι, πιπέρι καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι νερὸ, δύο κουταλιὲς τῆς σούπας ἀλεῦρι, πέντε αὐγά, ζουμὶ ἀπὸ δύο λεμόνια, ἀνακάτεψέ τα καλά, ρίψε ὀλίγη σάλτσα ἀπὸ τὸ κρέας, ἀνακάτεψέ τα ἀκόμη ὀλίγο καὶ ρίψε τὸ αὐγολέμονο αὐτὸ εἰς τὸ κρέας νὰ πάρῃ μία βράση καὶ σερβίρισε.

985. Roulade of Veal Florentine.

Πάρε ἕνα καπάκι ἀπὸ τὰ παΐδια ἢ ἀπὸ στῆθος καὶ ἅπλωσέ

το. Βάλε ἐπάνω φέτες κρομμύδια, ὀλίγο σέλινο, ὀλίγα ψιλοκομμένα καρόττα, ἀλάτι καὶ πιπέρι, ρίψε καὶ ὀλίγο ἀλεῦρι. Τύλιξέ το καὶ δέσε το. Βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλα καὶ κάνε τὸ μπρεζέ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σοτάρισέ το μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166) καὶ πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια, καρόττα, σπαράγγια καὶ μανιτάρια. Ὅταν τὸ σερβίρῃς γαρνίρισέ το μὲ πατάτες πουρέ.

986. Veal Curried with Rice.

Κόψε πέντε πάουντ βιδέλο εἰς μικρὰ τεμάχια, ἐπίσης μισὸ πάουντ κρομμύδια ψιλά ψιλὰ καὶ βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μέ βούτυρο νὰ μαραθοῦν. Πρόσθεσε κατόπιν μιὰ κουταλιὰ τῆς σούπας σκόνη curry, ὀλίγο ψιλοκομμένο σέλινο, ὀλίγα καρόττα, τὸ ἀνάλογο νερὸ καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο διάλυσε μία κουταλιὰ ἀλεῦρι εἰς ἕνα ποτῆρι γάλα, ρίψε το εἰς τὸ κρέας, ἄφησέ το νὰ πάρῃ μία βράση καὶ σερβίρισέ το μὲ ρύζι βρασμένο τὸ ὁποῖον φορμάρεις μὲ ἕνα μικρὸ φλυτζάνι.

987. Fricandeau of Veal a la Parisienne.

Κόψε ἀπὸ ἕνα μποῦτι βιδελίσιο δύο ἢ περισσότερα κομμάτια ψαχνὸ μακρουλὰ καὶ χονδρὰ ὡς ἕνα κοινὸ ποτῆρι. Βάλε τα εἰς κατσαρόλα μὲ ὀλίγο σέλινο, κρομμύδια καὶ ὀλίγο πάχος καὶ ἄφησέ τα νὰ σιγοψηθοῦν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς τὸ πιάτο μία τόστ τηγανισμένη μὲ βούτυρο, ἀπὸ πάνω βάλε μιὰ μερίδα κρέας καὶ ἔπειτα ἕνα τηγανισμένο αὐγό, καὶ γαρνίρισέ το γύρω πὲ πατάτες παριζιὲν καὶ μπιζέλια. Περέχυσέ το μὲ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθμ. 139) καὶ σερβίρισε.

988. Veal Braised with Duchesse Potatoes.

Κόψε τὸ βιδέλο εἰς μεγάλα κομμάτια, κάμε το μπρεζὲ μὲ διάφορα χόρτα, καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ντουσές.

Τὸ βιδέλο μπρεζὲ δύνασαι νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ κὸρν φρίττερς, μὲ γεμιστὲς ντομάτες, μὲ σάλτσα τουλούζ, ἢ μὲ σάλτσα μπορντελὲζ καὶ τότε τοῦ δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

989. Shoulder of Veal Caper sauce.

Πάρε μία σπάλα βιδέλου, ξεκοκκάλισέ την, τύλιξέ την στρογγυλά, δέσε την μὲ ἕνα σπάγγο καὶ βάλε την νὰ βράσῃ μὲ διάφορα χόρτα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο τὸ κρέας κόψε το φέτες, σερβίρισέ το, περέχυσέ το μὲ ἄσπρην σάλτσα (ἀριθμ. 146) εἰς τὴν ὁποίαν ἔχεις ἀνακατέψῃ καὶ ὀλίγη κάπαρη καὶ γαρνίρισέ το μὲ δύο πατάτες βραστές.

990. Fricandeau of Veal a la Anglaise.

Πάρε ἕνα καλὸ κομμάτι βιδέλο, τρύπησέ το εἰς διάφορα μέρη καὶ βάλε μέσα σὲ κάθε τρύπα ἕνα κομμάτι πάχος χοιρινό. Κάμε το μπρεζὲ καὶ σερβίρισέ το ἐπάνω σὲ βουτυρομένο τὸστ (toast), γαρνίρισέ το μὲ πατάτα πουρὲ, μπιζέλια, σπαράγγια καὶ περέχυσέ το μὲ τὴν σάλτσα του.

991. Veal Rissole, Cream Sauce.

Πάρε ἕνα κομμάτι ψητὸ ἢ βρασμένο βιδέλο καὶ κόψε το εἰς τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ μὲ τὸ χονδρὸ κλειδί, βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλα καὶ πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ πηκτὴ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμ. 146). Ἄνοιξε πάστα σφολιάτα ἢ πάστα τοῦ πάϊ χονδρὴ ὡς ἕνα τάλληρο καὶ κόψε την μὲ μία στρογγυλὴ φόρμα ὡς δυόμισυ ἴντσες φάρδος. Σὲ κάθε κομμάτι πάστα βάλε λίγο ἀπὸ τὸν κιμᾶ καὶ δίπλωσε τὴν πάστα καὶ πίεσέ την νὰ κολλήσῃ στὴς ἄκρες. Βάλε τὲς πητῆτσες εἰς ἕνα ταψί, ἄλειψέ τες αὐγὸ καὶ ψῆσέ τα στὸ φοῦρνο. Σερβίρισέ τα σὲ εἰδικὸ χαρτὶ ἢ σὲ πετσέτα καὶ στεῖλε ἰδιαιτέρως ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146).

992. Veal Canellons with Parmesane.

Πάρε δύο πάουντ ἀλεῦρι, πρόσθεσε μισὸ ποτῆρι νερό, τρία αὐγὰ καὶ ὀλίγο ἁλάτι. Ζύμωσέ τα καλά. Ἡ πάστα πρέπει νὰ εἶναι σφικτή. Ἄνοιξέ την ψιλὴ καὶ κόψε την εἰς τεμάχια ὡς τέσσαρα δάκτυλα μάκρος καὶ δύο δάκτυλα φάρδος. Κόψε ὀλίγο βιδέλο ψητὸ ἢ βραστὸ στὴ μηχανὴ μὲ τὸ ψιλὸ κλειδί. Πρόσθεσε ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα, τρία αὐγά, ἁλάτι, πιπέρι καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Κατόπιν βάλε ὀλίγο ἀπὸ τὸν κιμᾶ αὐτὸν ἐπάνω σὲ κάθε κομμάτι πάστα, καὶ κλεῖσε τὲς ἄκρες καλά. Βράσε τα σὲ νερὸ εἴκοσι λεπτά, στράγγισέ τα καὶ σερβίρισέ τα ὅπως καὶ τὰ μακαρόνια, μὲ ντομάτα σάλτσα ἢ μὲ βούτυρο.

993. Breaded Breast of Veal, string beans.

Βράσε στῆθος βιδέλου μὲ διάφορα ἀρωματικὰ χόρτα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο βγάλε το ἀπὸ τὸ ζουμί, καὶ ἀφαίρεσε τὰ κόκκαλα χωρὶς νὰ σκορπίσῃ τὸ κρέας. Βάλε το εἰς τὸ τραπέζι καὶ πάτησέ το μὲ ἕνα βάρος νὰ στρώσῃ. Ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ καὶ κόψε το εἰς μικρὰ τρίγωνα κομμάτια μεγέθους δύο δακτύλων. Ρίψε τους ἁλάτι, πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο. Τύλιξε εἰς αὐγὸ καὶ γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα εἰς δυνατὸ λάρδο. Ὅταν θὰ σερβίρῃς βάλε εἰς τὸ μέσον τῆς πιάτας φασολάκια σοτέ, τριγύρω τὰ τηγανισμένα κρέατα καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174). Ρίψε καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

994. Breaded Breast of Veal, cabbage a la Flamande.

Πάρε στῆθος βιδελίσιο καὶ ἑτοίμασέ το ἀκριβῶς ὅπως ἀνωτέρω. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ ὀλίγα λάχανα, τὸ ὁποῖον ἑτοιμάζεις ὡς ἑξῆς: Βράσε ὅσο λάχανο νομίζεις ὅτι σοῦ ἀρκεῖ, στράγγισέ το καλὰ καὶ βάλε το εἰς τὸ τραπέζι νὰ τὸ κόψης ψιλὰ ὅπως τὴν σαλάτα. Βάλε το κατόπιν εἰς τὴν κατσαρόλα, πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθμ. 139) ψιλοκομμένο μαϊνδανό, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ζέστανέ το καλὰ καὶ σερβίρισε.

995. Breaded Breast of Veal with Rice.

Βράσε ἕνα στῆθος ἀπὸ βιδέλο. Βγάλε τὰ κόκκαλα, ἅπλωσέ το στὸ τραπέξι καὶ βάλε ἕνα βάρος ἀπὸ πάνω νὰ στρώση καὶ ὅταν κρυώση κόψε το κομμάτια ὡς δύο δάκτυλα τὸ μέγεθος. Πέρασέ τα ἀπὸ τὸ ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ πάχος. Σερβίρισέ τα μὲ ρύζι καὶ περέχυσέ τα μὲ μία καλὴ σάλτσα ντομάτα (ἀριθ. 201). Δύνασαι νὰ τὰ σερβίρης καὶ μὲ σπαγγέτο ἢ μὲ μπιζέλια, καὶ τότε τοῦ δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

996. Stuffed Breast of Veal a la Romaine.

Τὸ γεμιστο στῆθος τοῦ βιδέλου ἑτοιμάζεται ἀκριβῶς ὅπως καὶ τὸ ἀρνίσιο. (ἀριθ. 874). Τὸ γαρνίρεις ὅπως προτιμᾷς.

Ἐὰν θέλῃς τὸ σερβίρεις μὲ German fried cabbage καὶ τοῦ δίδεις αὐτὴν τὴν ὀνομασίαν.

997. Stuffed Breast of Veal Canarian style.

Πάρε στῆθος βιδέλου, ἄνοιξέ το προσεκτικά, νὰ μὴ τὸ σχίσῃς, καὶ γέμισέ το μὲ ἕνα κιμᾶ, ὡς ἑξῆς: Πάρε ἀρκετὸ χοιρινὸ κρέας ἢ ἀπὸ τὸ ἴδιο βιδέλο, κάμε το κιμᾶ μὲ τὴν μηχανὴ καὶ πρόσθεσε τέσσαρα ὠμὰ αὐγά, 4 βρασμένα αὐγὰ ψιλοκομμένα, δύο κόκκινες πιπεριὲς τοῦ κουτιοῦ ψιλοκομμένες, ὀλίγο bacon, ὀλίγη γαλέττα, ἀλάτι, πιπέρι, ζύμωσέ τα καλὰ καὶ γέμισε τὸ στῆθος. Βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλα μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ψῆσέ το σὲ σιγανὸ φοῦρνο. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ ὀλίγον, κόψε το εἰς φέτες, γαρνίρισέ το μὲ διάφορα χορταρικὰ ἀλὰ ζαρντινιὲρ καὶ περέχυσέ το μὲ Ἱσπανικὴ σάλτσα (ἀρ. 139).

998. Stuffed Breast of Veal Cardinal.

Ἀνοίγεις τὸ στῆθος τοῦ βιδέλου καὶ τὸ γεμίζεις μὲ τὴν ἑξῆς γέμιση. Κόψε μὲ τὴν μηχανὴν τοῦ κιμᾶ χοιρινὸ κρέας, κόψε μὲ τὸ μαχαῖρι ὀλίγο χοιρομῆρι (ham), ὀλίγα τηγανισμένα συκοτάκια ὀρνίθων, δύο αὐγὰ ὠμά, ὀλίγη γαλέττα, ἀλάτι, πιπέρι,

ζύμωσε τὸ μῖγμα καὶ γέμισε τὸ στῆθος. Ὅπου εἶναι ἀνοικτὸ τὸ ράβεις. Ψῆσε το σὲ σιγανὴ φωτιὰ καὶ ὅταν ἑτοιμασθῇ σερβίρισέ το μὲ πατάτες πουρὲ καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα μανιταριῶν.

999. Veal Cutlets Saute en Casserole.

Κόψε ἀπὸ ψαχνὸ βιδέλο φέτες μετρίου μεγέθους καὶ βάλε ἁλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισέ τες μὲ βούτυρο ἢ πάχος. Κατόπιν βάλε τες εἰς τὸ εἰδικὸν πήλινο κατσαρολάκι μὲ ὀλίγη σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) ἢ Ἱσπανικὴ (ἀρ. 139), ὀλίγα μπιζέλια, ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγες τηγανιτὲς πατάτες παριζιέν, ἄφησέ τες εἰς τὸν φοῦρνο ἑπτὰ λεπτὰ, κούκισέ τες μὲ ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ καὶ σερβίρισε.

1000. Veal Cutlets Saute a la Casino.

Κόψε καὶ τηγάνισε φέτες ἀπὸ βιδέλο ὅπως ἀνωτέρω. Βάλε τες εἰς πήλινα κατσαρολάκια μὲ σάλτσα ντομάτα, ὀλίγα ψιλοκομμένα μανιτάρια, δύο φέτες bacon, ὀλίγη κόκκινη πιπεριὰ ψιλοκομμένη, κατόπιν τριγύρισέ τες μὲ πατάτες πουρέ ἀπὸ τὴν σακκοῦλα, ἄφησε τὴν κατσαρόλα πέντε λεπτὰ εἰς τὸν φοῦρνο καὶ σερβίρισε.

1001. Veal Cutlets saute a la London.

Κόψε τὲς κοτολλέτες εἰς μέτριο μέγεθος, βάλε ἁλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισέ τες μὲ πάχος. Κατόπιν βράσε τες πέντε λεπτὰ μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθμ. 187) καὶ σερβίρισέ τες ἐπάνω σὲ τόστα (toast) γαρνίρισε κάθε πιάτο μὲ μία ντομάτα γεμιστὴ, μία κὸρν φρίττερ καὶ πατάτα πουρέ.

1002. Veal Cutlets saute a la Marengo.

Σοτάρισε τὲς κοτολέτες καὶ ὅταν τὲς σερβίρῃς γαρνίρισέ τες μὲ μπιζέλια, μανιτάρια, πατάτες πουρὲ καὶ ἐπάνω στὴ κοτολέττα βάλε ἕνα αὐγὸ τηγανιτὸ καὶ τυλιγμένο.

Τὲς κοτολέττες δύνασαι νὰ τὲς σερβίρῃς μὲ ὁτιδήποτε χορταρικὰ ἢ σάλτσα θέλεις καὶ τοὺς δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1003. Breaded Veal Cutlets, rice Milanaise.

Κόψε ἀπὸ μποῦτι βιδέλου φέτες μετρίου μεγέθους, ἅπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κούκισέ τες μὲ ἀλεῦρι, πέρασέ τες ἀπὸ τὸ αὐγὸ καὶ τὴν γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο. Σερβίρισέ τες μὲ ριζότο Μιλανέζ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

1004. Breaded Veal Cutlets, spaghetti Milanaise.

Ἑτοίμασε καὶ τηγάνισε διδελίσιες κοτολέττες κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγήν. Σοτάρισε σπαγγέτο μὲ σάλτσα ντομάτα, ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγο τυρὶ μακαρονιῶν. Βάλε τὸ σπαγγέτο εἰς τὸ πιάτο καὶ ἀπὸ πάνω τὲς κοτολέττες.

1005. Breaded Veal Cutlets Country style.

Κόψε φέτες ἀπὸ ψαχνὸ διδέλο, δάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κούκισέ τες μὲ ἀλεῦρι, πέρασέ τες ἀπὸ τὸ αὐγό, γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο. Γαρνίρισέ τες μὲ ὀλίγα μπιζέλια, πατάτες πουρὲ καὶ περέχυσέ τες μὲ Ἱσπανικ σάλτσα.

1006. Breaded Veal Cutlet, fried sweet potatoes.

Ψῆσε τὴν κοτολέττα καὶ σερδίρισέ την μὲ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες.

Τὲς ψητὲς κοτολέττες δύνασαι νὰ τὲς σερδίρῃς μὲ ὁτιδήποτε χορταρικὰ θέλεις καὶ τοὺς δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν, ὡς π. χ. μὲ ντομάτες γεμιστές, μὲ πιπεριὲς γεμιστὲς κ. τ. λ.

1007. Broiled Veal Cutlet a l' Anglaise.

Κόψε ἀπὸ μποῦτι διδέλου μέτριες φέτες, δάλε ἀλάτι, πιπέρι, ἄλειψέ τες μὲ λάδι ἢ μὲ πάχος, δάλε τες εἰς τὴν σχάρα καὶ ψῆσέ τες. Βάλε εἰς τὴν μέση τῆς πιατέλας μία γραμμὴ πατάτες πουρὲ ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος τὲς κοτολέττες, ἀπὸ τὸ ἄλλο μπιζέλια μὲ κρὴμ σὸς ἀλλ' Ἀγκλὲζ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

1008. Broiled Veal Cutlet, fried tomatoes.

Ἑτοίμασε κοτολέττες διδελίσιες ὡς ἀνωτέρω, ψῆσέ τες εἰς τὴν σχάραν καὶ γαρνίρισέ τες μὲ τηγανιτές ντομάτες καὶ μὲ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

1009. Broiled Veal Steak Maitre d' Hotel.

Κόψε ἀπὸ ψαχνὸ μέρος μπουτιοῦ διδελίσιου στρογγυλὴ φέτα μὲ τὸ κόκκαλο, χόνδρος μισοῦ δακτύλου, δάλε ἀλάτι, πιπέρι, ἄλειψέ το μὲ λάδι ἢ δούτυρο, ζεστό, καὶ σερδίρισέ το μὲ πατάτες ζουλιὲν ἢ σάλτσα μὲτρ ντοτὲλ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

1010. Schnitzel a la Vienna.

Κόψε μία φέτα μετρίου μεγέθους ἀπὸ μποῦτι διδελίσιο, δάλε ἀλάτι, πιπέρι, πέρασέ το ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγό, καὶ γαλέττα, τηγάνισέ το σὲ δυνατὸ λάρδο, καὶ σερδίρισέ το μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλεις.

1011. Schnitzel a la Holstein.

Ἑτοίμασέ το ἀκριβῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ ὅταν τηγανισθῇ τὸ κρέας βάλε ἐπάνω ἕνα τηγανιτὸ αὐγό, γαρνίρισέ το μὲ δύο μαρουλόφυλλα, δύο ἀγγουράκια τουρσί, δύο ἀντσούγιες, δύο φέτες βραστὸ παντζάρι (κοκκινογοῦλι) καὶ σερβίρισε.

1012. Veal Chops saute a la Perigueux.

Κόψε τὰ βιδελίσια παϊδάκια, καθάρισε τὸ κόκκαλο νὰ μὴ ἔχῃ κρέας εἰς τὴν ἄκρη, βάλε τα εἰς ἕνα τηγάνι, μὲ ὀλίγο βούτυρο ἢ πάχος νὰ κοκκινήσουν, κατόπιν ἄφησέ τα νὰ βράσουν πέντε λεπτά. εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ σάλτσα Περιγκὲ (ἀριθ. 159) καὶ σερβίρισέ τα μὲ τὴν σάλτσα του, καὶ μὲ πατάτες ντουσές.

1013. Veal Chop saute, Onion fritters Romaine.

Κόψε τὰ παϊδάκια, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισε τα μὲ ὀλίγο πάχος. Ὅταν γείνουν σοτάρισέ τα πέντε λεπτὰ μὲ σάλτσα μαδέρα, σερβίρισέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ὄνιον φρίττερς ἀλὰ Ρομὲν κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγὴν καὶ μὲ πατάτες πουρέ.

1014. Veal Chop saute, Stuffed peppers.

Ἑτοίμασε τὰ παϊδάκια ὡς ἀνωτέρω καὶ τηγάνισέ τα. Κατόπιν σοτάρισέ τα μὲ Ἱσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139), προσθέτων ὀλίγην ψιλοκομμένην κόκκινην πιπεριάν. Σερβίρισέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους καὶ γαρνίρισέ τα μὲ μία γεμιστὴ πιπεριὰ καὶ πουρὲ πατάτες.

1015. Breaded Veal chops with rice and peas.

Κόψε τὰ παϊδάκια βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τα ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο, βάλε σὲ κάθε πιάτο ρύζι ἀνακατευμένο μὲ μπιζέλια καὶ ἀπὸ πάνω τὰ παϊδάκια.

1016. Breaded Veal Chops Country style.

Βάλε ἀλάτι, πιπέρι εἰς τὴν μπριζόλα, πέρασέ την ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ την καὶ σερβίρισέ την μὲ μπράουν σάλτσα (ἀριθ. 135) καὶ μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλεις.

1017. Breaded Veal Chops with peas.

Ἑτοίμασε ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) μπιζέλια καὶ πατάτες πουρέ.

1018. Breaded Veal Chops a la Vienna.

Ἑτοίμασε ὡς ἀνωτέρω, σερβίρισε μὲ φασολάκια σοτὲ καὶ πατάτες, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα ντομάτα (ἀριθμ. 201).

1019. Broiled Veal Chops with Asparagus.

Ψῆσε τὲς μπριζόλες στὴ σχάρα καὶ σερβίρισε μὲ σπαράγγια. Ἐὰν θέλῃς δύναται νὰ τὲς σερβίρῃς μὲ ὁτιδήποτε γαρνιτούρα καὶ τοὺς δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1020. Veal Chops Villeroi.

Πάρε ὁλόκληρον τὸ καρὲ παϊδάκια μοσχαριοῦ, καθάρισέ το καὶ βάλε ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγο πάχος καὶ ἄφησέ το εἰς ἕνα ταψὶ στὸ φοῦρνο νὰ μισογείνῃ (medium). Ὅταν κρυώσῃ κόψε τὰ παϊδάκια ἕνα ἕνα καὶ ἑτοίμασέ τα ὡς ἑξῆς: Κάμε ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146) σφικτή, βάλε ὀλίγα ψιλοκομμένα μανιτάρια, ὀλίγο στῆθος ὄρνιθος καὶ ἀνακάτευσέ το καλά. Βάλε ἀπὸ αὐτὸ τὸ μῖγμα ὀλίγο καὶ ἀπὸ τὰ δύο μέρη σὲ κάθε παϊδάκι, πάτησέ το μὲ τὸ χέρι σου νὰ ἁπλώσῃ, πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα καὶ τηγάνισε σὲ δυνατὸ λάρδο. Τὰ παϊδάκια αὐτὰ γαρνίρεις μὲ μπιζέλια καὶ πατάτες ντουσὲς καὶ ὅ,τι ἄλλη γαρνιτούρα θέλεις.

1021. Stuffed Veal Chops a la Monaco.

Κόψε ὅσα παϊδάκια σοῦ χρειάζονται, ἅπλωσέ τα στὸ τραπέζι, βάλε ἁλάτι καὶ πιπέρι. Κατόπιν πάρε λιγάκι κιμᾶ χοιρινό, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγο bacon ψιλοκομμένο, ὀλίγο ψιλοκομμένο τηγανιτὸ κρομμύδι, ἀνακάτευσέ το καλὰ καὶ βάλε ὀλίγον εἰς τὴν μίαν πλευρὰν εἰς κάθε παϊδάκι. Στρῶσε τὸν κιμᾶ μὲ τὸ χέρι σου νὰ ἑνωθῇ μὲ τὸ παϊδάκι, κούκισέ το ἀλεῦρι, πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα καὶ τηγάνισε σὲ δυνατὸ λάρδο. Σερβίρισέ το μὲ σπανάκι πουρέ, μὲ ἄσπρη σάλτσα καὶ μὲ πατάτες παριζιὲν κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

ΜΥΑΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ

Πάρε ὅσα μυαλὰ σοῦ χρειάζονται, ἀφαίρεσε τὴν πέτσα καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μισὴ ὥρα μὲ κρύο νερό, ἁλάτι, ὀλίγα κουκιὰ πιπέρι ὁλόκληρο καὶ ὀλίγο ξύδι. Ὅταν βράσουν ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν μέσα εἰς τὸ νερό τους. Ὅταν κρυώσουν βάλε τα εἰς τὸ ice box μὲ πάγο ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὸ πιάτο καὶ μεταχειρίσου τα ὅταν τὰ χρειάζεσαι.

1022. Calf's Brains Tomato sauce.

Κόψε τὰ μυαλὰ φέτες, σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγο βούτυρο, βάλε πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα ντομάτα (ἀρ. 201) καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ριζολὲ πατάτες.

1023. Calf's Brains Horley.

Κόψε βρασμένα μυαλὰ σὲ κομμάτια σὰν καρύδια, πέρασέ τα ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα. Βάλε εἰς ἕνα δοχεῖον ἕνα ποτῆρι γάλα μία κουταλιὰ ἀλεῦρι καὶ δύο αὐγὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Βούτυξε τὰ μυαλὰ μέσα καὶ ρίψε τα ἀμέσως σὲ δυνατὸ πάχος νὰ πάρουν χρῶμα καὶ γαρνίρισέ τα ὅπως θέλεις.

1024. Calf's Brains a la Ravigote.

Κόψε τὰ κρύα μυαλὰ φέτες καὶ σερβίρισέ τα μὲ φύλλα ἀπὸ μαρούλια γύρω, τουρσὶ καὶ κρύα σάλτσα ραβιγκὸτ (ἀριθμ. 204).

1025. Calf's Brains Sauce Remoulade.

Σερβίρισε κρύα βρασμένα μυαλὰ ὡς ἀνωτέρω μὲ σάλτσα ρεμουλὰντ (ἀριθμ. 198) γαρνιρισμένα μὲ μαρουλόφυλλα καὶ διάφορα τουρσιά.

1026. Calf's Brains saute with Olives.

Κόψε σὲ μικρὰ κομμάτια ὅσα μυαλὰ σοῦ χρειάζονται καὶ τηγάνισέ τα μὲ ὀλίγο βούτυρο. Σβύσε τα μὲ ὀλίγη σάλτσα μαδερα (ἀριθ. 166) ἢ σάλτσα Ἱσπανικὴ (ἀρ. 139) πρόσθεσε πράσινες ἐλῃὲς καὶ σερβίρισε ἐπάνω σὲ τόστα (toast). Γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες πουρὲ τριγύρω.

1027. Calf's Brains and Eggs on Toast.

Κόψε ὅσα μυαλὰ σοῦ χρειάζονται σὲ μικρὰ κομμάτια καὶ τηγάνισέ τα μὲ ὀλίγο βούτυρο, ἀνακάτευσέ τα μὲ αὐγά, κάμε τα scrambled καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ τόστα (toast) μὲ τηγανιτὲς πατάτες γύρω.

1028. Brains saute Sauce Piquante.

Κόψε τὰ μυαλὰ φέτες, σοτάρισέ τα καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα πικὰντ (ἀρ. 156) καὶ γαρνίρισέ τα μὲ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες.

1029. Brains au Gratin.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια ὅσα μυαλὰ χρειάζεσαι, βάλε τα σὲ ἄσπρη σάλτσα, (ἀριθμ. 146) πρόσθεσε κτυπημένα αὐγὰ καὶ βάλε τα εἰς τὸ πιάτο τοῦ φούρνου ἀλειμένο μὲ βούτυρο. Κούκισε

ἐπάνω τριμμένο τυρὶ καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο δέκα λεπτὰ νὰ γείνουν au gratim.

1030. Calf's Brains in Patties.

Κόψε τὰ μυαλὰ εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Γέμισε τὰ πάτης καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ὀλίγα σπαράγγια.

1031. Calf's Brains Beurre Noir.

Κόψε τὰ μυαλὰ φέτες, τηγάνισέ τα σὲ βούτυρο καὶ σερβίρισέ τα μὲ μαρούλια τριγύρω. Περέχυσέ τα μὲ καμένο βούτυρο καὶ βάλε ὅ,τι ἄλλη γαρνιτούρα θελεις.

1032. Calf's Brains pane, fried Tomatoes.

Κόψε ὅσα μυαλὰ σοῦ χρειάζονται εἰς φέτες, ἅπλωσέ τα εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, πέρασέ τα ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο. Σερβίρισέ τα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ντομάτες τηγανιτὲς καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

ΓΛΥΚΑΔΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ

Βράσε τὰ γλυκάδια καὶ βάλε τα εἰς τὸ ice box διὰ νὰ τὰ μεταχειρισθῇς ὅταν τὰ χρειάζεσαι.

1033. Sweetbreads on Toast.

Κόψε τὰ γλυκάδια φέτες, σοτάρισέ τα καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ βουτυρομένη τοστα (toast) καὶ μὲ πρασινάδα γύρω.

1034. Sweetbreads a la Villeroi.

Κόψε γλυκάδια φέτες, βούτυξέ τα σὲ σάλτσα μπεσαμέλ, (ἀριθ. 150) πέρασέ τα ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα καὶ τηγάνισέ τα σὲ καθαρὸ πάχος. Σερβίρισέ τα μὲ πατάτες ντουσὲς καὶ μὲ πρασινάδα γύρω.

1035. Sweetbreads a la Financiere.

Κόψε τὰ γλυκάδια φέτες, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), πρόσθεσε ὀλίγα μανιτάρια, ὀλίγο στῆθος ὄρνιθος ψιλοκομμένο, ὀλίγες τροῦφες καὶ σερβίρισέ τα μέσα σὲ chafing dish.

1036. Sweetbreads saute, Mushroom sauce.

Κόψε τὰ γλυκάδια φέτες καὶ σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα ἀπὸ μανι-

τάρια (άρ. 187). Σερβίρισέ |τα επάνω σε τόστ καί ρίψε ολίγο ψιλοκομμένο μαϊνδανό άπό πάνω.

1037. Sweetbreads on Toast a la Montebello.

Κόψε τα φέτες μικρές καί σοτάρισέ τα μέ σάλτσα σεμίραμις (άριθ. 152). Πρόσθεσε άγγινάρες, καί κομμάτια γλώσσα καπνιστή καί σερβίρισέ τα έπάνω σέ τόστα. Γαρνίρισέ τα μέ ντομάτες γεμιστές καί πουρέ πατάτες.

1038. Sweetbreads a la Poulette.

Σοτάρισε τά γλυκάδια μέ σάλτσα μπεσαμέλ (άριθμ. 150) καί μανιτάρια, πρόσθεσε ολίγο βούτυρο καί άσπρο κρασί, καί σερβίρισε σέ chafing dish καί δώσε τόστα ιδιαιτέρως.

1039. Sweetbreads Fricasse Jardiniere.

Κόψε τά γλυκάδια εις φέτες καί ρίψε τα εις άσπρη σάλτσα (άριθ. 146). Πρόσθεσε διά κάθε μερίδα ένα κροκάδι αύγοϋ.ολίγα μανιτάρια, ολίγη κόκκινη πιπεριά, ολίγο βούτυρο καί σερβίρισέ τα ώς έξής. Βάλε σέ κάθε πιάτο δύο κομμάτια τόστα (toast) καί τριγύρισέ τα μέ πατάτες πουρέ. Χύσε τόν φρικασέ επάνω εις τές τόστες.

1040. Sweetbreads a la Toulouse.

Σοτάρισε τά γλυκάδια μέ σάλτσα τουλούζ (άριθ. 184) καί σερβίρισε σέ chafing dish, δίδων ιδιαιτέρως τόστα.

1041. Sweetbreads a la Newburg.

Σοτάρισε τά γλυκάδια μέ άσπρη σάλτσα (άρ. 146) καί μανιτάρια. Πρόσθεσε κρασί sherry, κόκκινο πιπέρι καί ένα αύγό διά κάθε μερίδα καί σερβίρισε σέ chafing dish, δίδων ιδιαιτέρως τόστα.

1042. Sweetbreads saute Macedoine.

Σοτάρισε τά γλυκάδια όπως συνήθως μέ κατάλληλον σάλτσαν καί όταν τά σερβίρης εις τό πιάτο, γαρνίρισέ τα μέ χόρτα μασεδουάν κατά τήν σχετικήν συνταγήν.

1043. Sweetbread Patties sauce Espagnole.

Σοτάρισέ τα μέ σάλτσα supreme, γέμισε τά πάτης καί γαρνίρισέ τα μέ σπαράγγια καί κόκκινες πιπεριές.

1044. Sweetbread Cromesquis.

Κόψε τρία αύγά βραστά σφικτά εις ψιλά κομμάτια, βάλε τα

σὲ πηκτὴ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Κόψε τὰ γλυκάδια σὲ ψιλὲς φέτες καὶ βάλε ὀλίγο ἀπὸ τὸ μῖγμα ἀνάμεσα σὲ δύο φέτες. Πέρασέ τες ἀπὸ ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισέ τες μὲ πατάτες ντουσές.

ΚΕΦΑΛΗ

1045. Calf's Head, Lemmon and Egg sause.

Καθάρισε καλὰ ἕνα κεφάλι μοσχαρίσιο, βάλε το νὰ βράση μὲ δύο κρομμύδια, καὶ κόψε το εἰς μικρὰ κομμάτια. Βάλε εἰς ἕνα δοχεῖο ἕνα ποτῆρι νερὸ, μία κουταλιὰ ἀλεῦρι καὶ πέντε αὐγά. Κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα καὶ πρόσθεσε σιγὰ σιγὰ τὸ ζουμὶ δύο λεμονιῶν. Ἔπειτα μέσα στὸ αὐγολέμονο βάλε λίγο-λίγο ζουμὶ ἀπὸ τὸ κεφάλι, καὶ ἀνακάτεψέ το καλά. Χύσε τὸ αὐγολέμονο μέσα εἰς τὸ ζουμὶ ἄφησέ το στὴ φωτιὰ ἕνα λεπτὸ καὶ σερβίρισε.

1046. Calf's Head Fricasse.

Πάρε ἕνα μοσχαρίσιο κεφάλι, καθάρισέ το καὶ βράσε το μὲ ἀρωματικὰ χόρτα. Κόψε το εἰς μικρὰ κομμάτια μέσα εἰς τὸ ζουμί του. Βράσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι νὰ φύγη ἡ μυρωδιά του καὶ ἕνωσέ το μὲ τὸ κεφάλι, πρόσθεσε καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο βρασμένο σέλινο. Κανόνισε τὸ ζουμὶ καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρη βράσι. Εἰς ἕνα ἄλλο κατσαρολάκι βάλε ἕνα ποτῆρι νερό, ὀλίγο ἀλεῦρι, πέντε αὐγά, κτύπησέ τα καλά, βάλε τὸ ἀνάλογο λεμόνι καὶ δέσε τὸν φρικασὲ ὅπως συνήθως.

1047. Calf's Head a la Poulette.

Κόψε τὸ βρασμένο κεφάλι σὲ μικρὰ κομμάτια καὶ σερβίρισέ το μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ μανιτάρια καὶ ἂν θέλης τὸ σερβίρεις ἐπάνω σὲ τόστα.

1048. Calf's Head a la St. Menehould.

Βράσε τὸ κεφάλι καὶ κόψε το εἰς τεμάχια, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ το σὲ καθαρὸ λάρδο καὶ γαρνίρισέ το ὅπως θέλης.

1049. Calf's Head Sauce Tartar.

Κόψε φέτες ἀπὸ βραστὸ κρύο μοσχαρίσιο κεφάλι, γαρνίρισέ το μὲ μαρουλόφυλλα, τουρσιά, ὀλίγη γλῶσσα ἀπὸ τὸ ἴδιο κεφάλι καὶ σάλτσα ταρτὰρ (ἀριθ. 143).

1050. Calf's Head sauce Vinaigrette.

Βράσε τὸ κεφάλι καὶ ἅμα κρυώσῃ τὸ κόβεις εἰς μέτρια τεμάχια καὶ τὸ σερβίρεις μὲ σάλτσα βινεγκρὲτ (ἀριθ. 200).

1051. Calf's Head a la Bordelaise.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια βρασμένο μοσχαρίσιο κεφάλι ὅσο σοῦ χρειάζεται. Ἕνωσέ το μὲ σάλτσαν Bordelaise (ἀρ. 211) καὶ σερβίρισέ το ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς τὸ πιάτο δύο κομμάτια τόστα τριγύρισέ την μὲ πατάτες πουρέ. βάλε τὸ κεφάλι ἐπάνω εἰς τὴν τόστα καὶ στόλισε τὸν πουρὲ μὲ ἕνα κομματάκι κόκκινη πιπεριά.

ΣΗΚΟΤΙ

1052. Calf's Liver and Bacon with Spinach.

Τηγάνισε σηκότι μοσχαριοῦ καὶ bacon καὶ γαρνίρισε μὲ σπανάκι σοτέ. Τὸ τηγανιτὸ σηκότι σερβίρεται καὶ μὲ τηγανιτὰ κρομμύδια ἢ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες ἢ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), ἢ σάλτσα ἀπὸ μανιτάρια (ἀριθ. 187) καὶ τότε τοῦ δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1053. Calf's Liver fried with bacon.

Κόψε τὸ σηκότι εἰς φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ἀλεύρωσέ το καὶ τηγάνισέ το. Βάλε το εἰς τὸ πιάτο μὲ δύο φέτες τηγανισμένο bacon, πατάτες τηγανιτές, λεμόνι καὶ δύο μαρουλόφυλλα γύρω.

1054. Calf's Liver broiled, sweet potatoes.

Κόψε τὸ σηκότι φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ρίγανη, ἄλειψέ το ὀλίγο λάδι, ψῆσέ το στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες τηγανιτὲς καὶ μαρουλόφυλλα γύρω.

1055. Calf's Liver a la Marinier.

Κόψε τὸ σηκότι φέτες, ἀλεύρωσέ το καὶ τηγάνισέ το. Βάλε εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι μιὰ κουταλιὰ ἀλεῦρι, ἕνα ποτῆρι ξύδι, ἀνακάτεψέ το καλὰ καὶ βάλε μέσα τὸ τηγανισμένο σηκότι, ἄφησέ το νὰ βράσῃ ὀλίγο καὶ σερβίρισέ το.

1055α. Calf's Liver Saute a la Lyonnaise.

Κόψε μοσχαρίσιο σηκότι εἰς μικρὲς φέτες, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, καὶ τηγάνισέ το μὲ ὀλίγο πάχος εἰς τὸ τηγάνι. Κατόπιν ἕνωσε κρομμύδια τηγανιτὰ μὲ ὀλίγη Ἱσπανικὴ σάλτσα (ἀριθ. 139), ρίψε τα ἐπάνω εἰς τὰ σηκοτάκια καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες τηγανιτὲς καὶ ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

ΝΕΦΡΑ

Προτοῦ μεταχειρισθῆτε τὰ νεφρὰ πρέπει νὰ τὰ βράσετε διὰ νὰ φύγῃ ἡ μυρωδιά των.

1056. Veal Kidneys saute, Madera sauce.

Κόψε τὰ νεφρὰ μικρὲς φέτες, τηγάνιτέ τα μὲ πάχος σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες ριζολέ.

Τὰ νεφρὰ σοτὲ δύνασαι νὰ τὰ σερβίρῃς μὲ σάλτσα ἀπὸ μανιτάρια ἢ μὲ μπιζέλια καὶ τότε τοὺς δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1057. Veal Kidney Omelet.

Κόψε τὰ νεφρὰ εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ τηγάνισέ τα. Ρίψε τὰ αὐγὰ καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισε μὲ τηγανιτὲς πατάτες. Ἐὰν θέλῃς κάνῃς τὴν ὀμελέττα σκέτην καὶ βάζεις τὰ νεφρὰ εἰς τὸ μέσον καὶ τὴν διπλώνεις.

1058. Veal Kidneys Broiled with Bacon.

Κόψε τὰ νεφρά εἰς μικρὰ κομματάκια, ψῆσέ τα καὶ σερβίρισε μὲ τηγανιτὸ ἢ ψητὸ bacon καὶ German fried patatoes.

1059. Stewed Veal Kidneys a la Creole.

Κόψε τὰ νεφρὰ εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ τηγάνισέ τα μὲ ὀλίγο πάχος. Κατόπιν σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), σερβίρισέ τα ἐπάνω εἰς τόστα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες παριζιέν.

1060. Veal Kidneys a l' Americaine.

Κόψε ὅσα νεφρὰ σοῦ χρειάζονται, ζεμάτισέ τα μὲ ὀλίγο νερό, κατόπιν τηγάνισέ τα, βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλα, πρόσθεσε ντομάτα, καρόττα καὶ πατάτες εἰς μικρὰ κομμάτια, ἀλάτι, πιπέρι, ἄφησέ τα νὰ βράσουν καὶ σερβίρισέ τα μὲ ψιλοκομμένο μαϊνδανὸ ἀπὸ πάνω.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ'.

ΧΟΙΡΙΝΟΝ

1061. Pork Saute a la Vienna.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια χοιρινὸ καὶ σοτάρισε μὲ ὀλίγα κρομμύδια, κατόπιν βάλε ὀλίγη ντομάτα σάλτσα, ἀλάτι, πιπέρι, σκόνη ἀπὸ διάφορα μπαχαρικά, ὀλίγην oyster sauce, δέσε τὴν σάλτσα ὅταν ἑτοιμασθῇ καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ριζολέ.

1062. Pork Barbecued with Dumplings.

Κόψε τὸ κρέας εἰς μέτρια τεμάχια, τηγάνισέ το μὲ πάχος καὶ βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε διάφορα μυρωδικά, σάλτσα ντομάτα, ὀλίγο catsup, ξύδι, ὀλίγο πιπέρι, καγιέν, ὀλίγο ζουμὶ καὶ βάλε το νὰ βράσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο σερβίρισέ το μὲ ὀλίγα dumplings, τὰ ὁποῖα γίνονται ὡς ἑξῆς: Κάμε ἕνα πάουντ πουρὲ πατάτες, πρόσθεσε τέσσαρα αὐγά, μισὸ πάουντ ἀλεῦρι, ἀλάτι πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ ζύμωσέ τα καλά. Κατόπιν βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν νερὸ νὰ βράσῃ, πέρνε μὲ τὸ κουτάλι ἀπὸ τὸ μῖγμα καὶ ρίχνε μέσα. Τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἕως 3 λεπτά, τὰ στραγγίζεις, τὰ σοτάρεις μὲ φρέσκο βούτυρο καὶ γαρνίρεις τὸ κρέας.

1063. Roast Pork Barbecue, Croquette potatoes.

Ψῆσε τὸ χοιρινὸ εἰς τὸ φοῦρνο ὅπως συνήθως καὶ σερβίρισέ το μὲ σάλτσα μπαρμπερκιοῦ (ἀριθ. 147) καὶ μὲ πατάτες κροκέτες κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

1064. Pork Saute with Spaghetti.

Κόψε ὀλίγο χοιρινὸ εἰς τεμάχια μικρά, τηγάνισέ τα, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, σάλτσα ντομάτα, βάλε το νὰ βράσῃ καὶ σερβίρισέ το μὲ μακαρόνια σπαγγέτο.

1065. Leg of Pork with Stuffed Tomatoes.

Ψῆσε ἕνα μποῦτι χοιρινὸ καὶ ὅταν τὸ σερβίρῃς γαρνίρισέ το μὲ γεμιστὲς ντομάτες, μὲ πατάτες πουρὲ καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139). Δύνασαι ν σερβίρῃς τὸ χοιρινὸ

τοῦ φούρνου μὲ διάφορες γαρνιτοῦρες, ὅπως τηγανιτὲς γλυκοπατάτες, τηγανιτὰ λάχανα, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1066. Pork Loin with Baked Beans.

Ψῆσε τὸ μπριζολίκη (pork loin) εἰς τὸν φοῦρνο καὶ σερβίρισέ το μὲ baked φασόλια, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

1067. Pork Loin with Candied sweet potatoes.

Ἑτοίμασε καὶ αὐτὸ ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ το μὲ ζαχαρωμένες γλυκοπατάτες, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν. Δύνασαι νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ σάλτσα μήλων, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1068. Pork Cutlets saute a la Marengo.

Κόψε φέτες ἀπὸ ἕνα μποῦτι χοιρινὸ, τηγάνισέ τες καὶ σοτάρισέ τες μὲ σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139). Γαρνίρισέ το μὲ μπιζέλια, μανιτάρια καὶ ἕνα αὐγὸ τυλιγμένο, τηγανισμένο ἀπὸ πάνω.

1069. Roast Pork with Sweet Potatoes.

Πάρε ἕνα κομμάτι χοιρινό, βάλε του ἀλάτι, πιπέρι καὶ βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθῇ, ὅπως συνήθως. Ὅταν θέλῃς νὰ τὸ σερβίρῃς κόψε το φέτες καὶ γαρνίρισέ το μὲ γλυκοπατάτες, τὰς ὁποίας ἑτοιμάζεις ὡς ἑξῆς: Πάρε ὅσες γλυκοπατάτες σοῦ χρειάζονται, βάλε τες νὰ βράσουν καὶ ἔπειτα καθάρισέ τες και κόψε τες χονδρὲς φέτες. Βάλε τες εἰς ἕνα ταψὶ γαλβανισμένο, πρόσθεσε ἕνα ποτῆρι νερό, ὀλίγο βούτυρο, κούκισέ τες μὲ ζάχαρη καὶ ὀλίγο μοσχοκάρυδο καὶ βάλε τες εἰς τὸν φοῦρνο. Μόλις ἀρχίζουν νὰ κοκκινίζουν βγάλε τες καὶ σερβίρισέ τες.

1070. Pork Cutlets Saute a la Flamande.

Κόψε ἀπὸ ἕνα μποῦτι χοιρινὸ ὅσες φέτες χρειάζεσαι, νὰ μὴ εἶναι εἰς τὸ μέγεθος μεγαλείτερες τῆς παλάμης. Βάλε τους ἀλάτι, πιπέρι, καὶ τηγάνισέ τες. Βάλε τες κατόπιν εἰς ἕνα ταψί, καὶ σοτάρισέ τες μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166) ἐπὶ πέντε λεπτά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμες σερβίρισέ τες μὲ πατάτες παριζιέν, καὶ λάχανο ἀλλὰ φλαμάνδ, κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

1071. Pork Cutlets saute, Madera Sauce.

Κόψε ἀπὸ μποῦτι χοιρινὸ ὅσες κοτολέττες θέλεις, ἅπλωσέ τες εἰς τὸ τραπέζι, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισέ τες μὲ πάχος. Κατόπιν βάλε τες εἰς ἕνα ταψί, σοτάρισέ τες ἐπὶ πέντε λεπτὰ μὲ

σάλτσα μαδέρα (ἀριθμ. 166) καὶ σερβίρισέ τες μὲ **τηγανιτὲς** γλυκοπατάτες.

1072. Pork Cutlets saute a la Casino.

Κόψε μικρὲς φέτες ἀπὸ ψαχνὸ χοιρινό, βάλε ἀλάτι, πιπέρι καὶ τηγάνισέ τες μὲ πάχος. Κατόπιν βάλε τες εἰς πιάτα τῆς φωτιᾶς καὶ πρόσθεσε σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166), ὀλίγα σπαράγγια, δύο κομμάτια μπέϊκον. Γαρνίρισε γύρω τὰ πιάτα μὲ πουρὲ πατάτες, καὶ μικρὰ κομματάκια κόκκινες πιπεριές, βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο ἐπὶ πέντε λεπτὰ καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμες σερβίρισε.

1073. Pork Cutlets saute a la London.

Σοτάρισε τὲς κοτολέττες καὶ σερβίρισέ τες μὲ πατάτες πουρέ, σπαράγγια, ντομάτες γεμιστὲς καὶ σάλτσα μανιταριῶν (ἀρ. 187).

Ἠμπορεῖς νὰ σερβίρῃς τὲς χοιρινὲς κοτολέττες μὲ διάφορες γαρνιτοῦρες, ὅπως μπιζέλια, γεμιστὲς πιπεριές, lima beans, κ. τ. λ. δίδων ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ μεταχειρισθῇς.

1074. Broiled Pork Chops, fried apples.

Ψῆσε τὲς χοιρινὲς μπριζόλες στὴ σχάρα καὶ σερβίρισέ τες μὲ μῆλα τηγανιτά.

Δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὲς ψητὲς μπριζόλες μὲ διάφορα χόρτα, π. χ. γλυκοπατάτες, σπαράγγια, τηγανιτὲς πιπεριὲς, πατάτες au gratin κλπ., δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1075. Combination Pork Chops.

Διὰ νὰ κάμῃς τὸ καμπιναίσιον αὐτὸ θὰ βάλῃς εἰς μία πιατέλα μία μπριζόλα χοιρινή, μιὰ φέτα τηγανιτὴ τομάτα, ἕνα στρεῖδι, δύο φέτες γλυκοπατάτες τηγανιτές, ἕνα κομμάτι bacon δύο μαρουλόφυλλα καὶ θὰ σερβίρῃς.

1076. Breaded Pork Chops, Country style.

Κόψε τὲς χοιρινὲς μπριζόλες, διόρθωσέ τες καὶ πάτησέ τες ὀλίγο μὲ τὴν τσατίρα, βάλε ἀλάτι, πιπέρι, κούκισέ τες ἀλεῦρι, πέρασέ τες ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο. Ὅταν τὲς σερβίρῃς γαρνίρισέ τες μὲ τηγανιτὲς πατάτες καὶ περέχυσέ τες μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166).

1077. Breaded Pork Chops a la Romaine.

Κόψε τὲς χοιρινὲς μπριζόλες, διόρθωσέ τες, κάμε τες πανὲ ὡς ἀνωτέρω καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο. Ὅταν εἶναι ἕ-

τοιμες σερβίρισέ τες εἰς τὸ μισὸ μέρος τῆς πιατέλας καὶ εἰς τὸ ἄλλο μισὸ βάλε πατάτα πουρὲ καὶ μακαρόνια ἀλὰ ρομαίν.

1078. Breaded Pork Chops with peas.

Κόψε τὲς μπριζόλες, διόρθωσέ τες, πάτησέ τες μὲ τὴν τσατίρα, κούκισέ τες ἀλάτι, πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο. Τύλιξέ τες κατόπιν εἰς ἀλεῦρι, αὐγὸ καὶ γαλέτα, καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο. Ὅταν εἶναι ἕτοιμες βάλε πατάτα πουρὲ εἰς τὸ πιάτο, σάλτσα ἄσπρη (ἀρ. 146), ὀλίγα μπιζέλια, τὲς μπριζόλες ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρισε.

1079. Breaded Pork Chops a la Duchesse.

Κόπτεις τὲς μπριζόλες, βάζεις ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, τὲς τυλίγεις εἰς γαλέττα καὶ τὲς τηγανίζεις σὲ δυνατὸ λάρδο, τὲς γαρνίρεις δὲ μὲ διάφορα χόρτα, λ. χ. μὲ τηγανιτὲς τομάτες, τηγανιτὰ πάρσνιπς, τηγανιτὰ λάχανα, σπαγγέτο au gratin, κλπ., δίδων ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ μεταχειρισθῇς.

1080. Tenderloin of Pork saute Financiere.

Τηγάνισε τὸ τένδερλοϊν καὶ σερβίρισέ το ἐπάνω σὲ δύο τόστες. Περέχυσέ το μὲ σάλτσα φινανσιὲρ καὶ γαρνίρισε γύρω τὸ πιάτο μὲ πουρὲ πατάτες καὶ φετίτσες ἀπὸ κόκκινες πιπεριές.

Τὸ τένδερλοϊν εἰμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς καὶ μὲ σάλτσα τουλοὺζ (ἀριθ. 184), σάλτσα μοντεμπέλο (ἀριθ. 165), σάλτσα μπορδελὲζ (ἀριθ. 212) καὶ ἀλὰ λόντον, δίδων τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1081. Pork Tenderloin saute a l' Espagnole.

Πάρε τὸ φιλέτο ἀπὸ τὸ χοιρινὸ ἄνοιξέ το καὶ πάτησέ το μὲ τὴν τσατίρα νὰ πλατύνῃ. Τηγάνισέ το μὲ λάρδο, καὶ σοτάρισέ το ἔπειτα μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174) ἐπὶ πέντε λεπτά. Βάλε το εἰς τὸ πιάτο περέχυσέ το μὲ τὴν σάλτσα ποῦ τὸ σοτάρισες καὶ γαρνίρισέ το μὲ πατάτες τηγανιτὲς καὶ τομάτες ἐπίσης τηγανιτές.

1082. Broiled Pork Tenderloin, sweet potatoes.

Πάρε τὸ φιλέτο, ἄνοιξέ το καὶ στρῶσέ το μὲ τὴν τσατίρα νὰ πλατύνῃ. Βάλε ἀλάτι, πιπέρι, ἄλειψέ το μὲ ὀλίγο πάχος καὶ βάλε εἰς τὴ σχάρα νὰ ψηθῇ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον βάλε το εἰς τὸ πιάτο γαρνίρισε το μὲ ψητὲς γλυκοπατάτες ὀλίγο μανδανὸ διὰ πρασινάδα καὶ σερβίρισε.

1083. Breaded Pork Tenderloin a la Monaco.

Ανοιξε τὸ φιλέτο καὶ στρῶσε το μὲ τὴν τσατίρα νὰ πλατύνῃ. Ἄλειψέ το, ἀλάτι, πιπέρι καὶ μοσχοκάρυδο Πέρασέ το ἀπὸ αὐγὸ καὶ ἀπὸ γαλέττα καὶ τηγάνισέ το εἰς δυνατὸ λάρδο. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο βάλε το εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ το μὲ πουρὲ σπανάκι, τομάτες τηγανιτὲς (german style), κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν.

1084. Breaded Pork Tenderloin a la Vienna.

Πάρε ὀλίγο ρύζι βρασμένο καὶ ἀνακατευμένο μὲ μπιζέλια, βάλε τένδερλοϊν τηγανιτὸ ἀπὸ πάνω καὶ περέχυσέ το μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201) καὶ ὀλίγες πατάτες Παριζιὲν γύρω.

1085. Hog's Head Gelee.

Πάρε ἕνα κεφάλι χοιρινὸ καὶ τὰ ποδαράκια, καθάρισέ τα καλὰ καὶ βράσε τα πολὺ ἕως νὰ χωρίσουν τὰ κόκκαλα ἀπὸ τὸ κρέας, καὶ νὰ μείνῃ ὀλίγο ζουμί. Πάρε τὸν πατσᾶν, κόψε τον μικρὰ κομμάτια, πρόσθεσε τὸ ζουμί, τέσσαρες σκελίδες σκόρδο κοπανισμένο καλά, ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο ξύδι. Βάλε τα εἰς μίαν τενεκεδένια φόρμα τετράγωνη, βάλε τον εἰς τὴν παγωνιέρα νὰ κρυώσῃ καὶ σερβίρισε.

1086. Spare Ribs Barbecued, sweet potatoes.

Πάρε ὅσα σπέαρριπς σοῦ χρειάζονται καὶ βάλε τα νὰ βράσουν. Στράγγισέ τα καὶ βάλε τα πάλιν νὰ βράσουν μὲ σάλτσα μπαρμπεκιοῦ (ἀριθ. 147), μισὴ ὥρα καὶ σερβίρισέ τα μὲ γλυκοπατάτες τηγανιτὲς γύρω καὶ περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους.

1087. Spare Ribs with Rice.

Ἑτοίμασε τὰ σπέαριπς, ὡς ἀνωτέρω, σερβίρισέ τα μὲ ρύζι καὶ περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσα τους.

1088. Virginia Boiled Ham.

Ἀφοῦ βράσῃς τὸ χοιρομῆρι κράτησε δύο ποτήρια ζουμὶ καὶ βάλε το εἰς ἕνα κατσαρολάκι. Πρόσθεσε τὸν ζωμὸν ἑνὸς λεμονιοῦ, μισὸ ποτῆρι κρασὶ, ὀλίγα γαρύφαλλα, μισὸ φλυτζάνι ζάχαρη. Ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἕνα τέταρτον, κατόπιν διάλυσε τρία κουταλάκια corn starch εἰς μισὸ ποτῆρι νερὸ δέσε τὴν σάλτσα καὶ περέχυσε τὸ ham ὅταν τὸ σερβίρῃς.

1089. Pork Sausages with Mashed Potatoes.

Ἀγοράζετε ἕτοιμα χοιρινὰ λουκάνικα, τὰ βάζετε εἰς ἕνα

ταψὶ καὶ τὰ ψήνετε εἰς τὸν φοῦρνο ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα τὰ σερβίρετε μὲ πουρὲ πατάτες καὶ ὀλίγη μπράουν γκρέδυ (ἀριθ. 145).

1090. Pork Sausages Country style.

Πάρε κιμᾶ χοιρινὸ, βάλε ἁλάτι, πιπέρι καὶ πλάσε τον εἰς σχήματα στρογγυλὰ ὡς μικρὰ χάμβουργερ. Τὰ ψήνεις εἰς τὴν σχάραν, ἢ τὰ τηγανίζεις καὶ τὰ γαρνίρεις κατ' ἀρέσκειαν.

1091. Pork Sausages on Toast.

Αὐτὰ τὰ λουκάνικα εἶναι μικρὰ καὶ τὰ ψήνεις εἰς τὸν φοῦρνο. Τὰ σερβίρεις μὲ τόστες κομμένες μικρὲς ὅσον καὶ τὰ λουκάνικα τὰ περεχύνεις μὲ ὀλίγη σάλτσα ἀπὸ τὸ ταψὶ ποῦ τὰ ἔψησες καὶ τὰ γαρνίρεις μὲ πουρὲ πατάτες.

1092. Frankfurter Sausages with Saurkraut.

Πάρε μικρὰ λουκάνικα ὡς ἀνωτέρω καὶ βάλε τα εἰς κατσαρολάκι μὲ ζεστὸ νερὸ νὰ πάρουν βράση. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα σερβίρισέ τα μὲ βρασμένον sauer kraut.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ΄.

ΚΙΜΑΔΕΣ, ΓΕΜΙΣΤΑ κ.τ.λ.

1093. Stuffed Peppers a la Bordelaise.

Πάρε δύο δωδεκάδες πιπεριές, ἄνοιξέ τες καὶ καθάρισέ τες. Κόψε ὅ,τι περισσεύματα ἔχεις ἀπὸ κρέας ψητὸ ἢ βραστὸ, ἀνακάτεψέ τα μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), ὀλίγη κόκκινη πιπεριὰ ψιλοκομμένη, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ τρία αὐγὰ ὠμά. Γέμισε τὲς πιπεριές, τοποθέτησέ τες εἰς ἕνα ταψί, βάλε ὀλίγη σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139) καὶ ψῆσέ τες εἰς μέτριο φοῦρνο.

1094. Stuffed Peppers a l' Orientale.

Πάρε δύο πάουντ κιμᾶ, πρόσθεσε ἕνα φλυτζάνι ρύζι, τρία αὐγὰ ὠμά, ἕνα κρομμύδι ψιλοκομμένο ὀλίγο μαϊντανὸ, ἀλάτι, πιπέρι, δυόσμο. Γέμισε τὲς πιπεριές, βάλε τες εἰς μίαν κατσαρόλα, ρίψε ὀλίγο ζουμί, ὀλίγη σάλτσα τομάτα, καὶ βράσε τες.

1095. Stuffed Peppers a la Romaine.

Αὐτὲς αἱ πιπεριὲς γεμίζονται μὲ ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) μπιζέλια καὶ ὀλίγο ρῦζι.

1096. Stuffed Tomatoes a la Romaine.

Καὶ αἱ τομάτες γεμίζονται ὅπως αἱ πιπεριὲς, μὲ χοιρομῆρι, μπιζέλια καὶ ρύζι.

1097. Stuffed Tomatoes a la Parisienne.

Διὰ μίαν δωδεκάδα τομάτες θὰ κοκκινίσῃς ἕνα πάουντ κιμᾶ. Ὅταν κοκκινίσῃ πρόσθεσε τὰ μισὰ ψαχνὰ ποῦ ἔβγαλες ἀπὸ τὲς τομάτες, ὀλίγο ρύζι βρασμένο, μοσχοκάρυδο, ἀλάτι, πιπέρι, τρία αὐγὰ ὠμὰ, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ γέμισε μὲ τὸ μῖγμα αὐτὸ τὲς τομάτες. Σκέπασέ τες ἀπὸ πάνω μὲ ἕνα χυλόν, τὸν ὁποῖον κάμνεις ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι ζουμί, μὲ ὀλίγο πάχος, ἐὰν δὲν ἔχῃς βάλε νερό, βάλε το εἰς τὴν φωτιὰ καὶ ρίψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἀλεῦρι διὰ νὰ κάμῃς ἕνα χυλὸ πηκτό. Ὅταν δέσῃ κατέβασέ τον ἀπὸ τὴν φωτιὰ, πρόσθεσε δύο αὐγὰ ὠμά, ὀλίγο ἀλάτι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ χῦσε ἐπάνω

εἰς τὲς γεμιστὲς τομάτες καὶ σκέπασέ τες. Ἐὰν ἔχῃς σακκούλα τῆς πατάτες ρίψε τὸν χυλὸν μὲ αὐτήν.

1098. Tomatoes a la Bordelaise.

Ἄνοιξε ὅσες τομάτες σοῦ χρειάζονται καὶ κάμε μίαν γέμιση ὅπως εἰς τὲς γεμιστὲς πιπεριὲς ἀλὰ μπορδελαὶζ (ἀρ. 1093). Γέμισέ τες καὶ βάλε τες εἰς μέτριο φοῦρνο μὲ ὀλίγη σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139) νὰ ψηθοῦν.

1099. Stuffed Tomatoes Orientale.

Πάρε δύο πάουντς κιμᾶ, πρόσθεσε ἕνα φλυτζάνι ρύζι, τρία αὐγὰ ὠμά, ἕνα κρομμύδι ψιλοκομμένο, ὀλίγο μαϊντανὸ, ἀλάτι πιπέρι. Γέμισε τὲς πιπεριὲς, βάλε τες εἰς ἕνα ταψὶ, ρῖψε ὀλίγη σάλτσα τομάτα καὶ βράσε τες.

1100. Combination Stuffed Tomatoes.

Κάμε μία σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), πρόσθεσε ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham), περισσεύματα ἀπὸ κρέας βραστὸ ἢ ψητό, ψιλοκομμένα, ἀλάτι, πιπέρι, γέμισε τὲς τομάτες, βράσε τες καὶ ὅταν θὰ σερβίρῃς γαρνίρισε μὲ πατάτες πουρὲ καὶ bacon τηγανιτό.

1101. Stuffed Tomatoes Athenian Style.

Ἄνοιξε τὲς τομάτες ὅπως συνήθως, χωρὶς νὰ ἀφαιρέσῃς τὰ καπάκια τους. Τηγάνισε ὀλίγα κρομμύδια ψιλοκομμένα μὲ λάδι. Ὅταν κοκκινήσουν πρόσθεσε μερικὰ κομμάτια ἀπὸ τὰ ἀνοίγματα τῶν τοματῶν καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ὀλίγον. Κατόπιν πρόσθεσε ρύζι, ἀλάτι, πιπέρι, μαϊντανὸ καὶ ὅταν μισοβράσῃ τὸ ρύζι, γέμισε τὲς τομάτες κλειστὲς μὲ τὰ καπάκια τους, κούκκισέ τες μὲ ὀλίγη γαλέττα καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸ φοῦρνο 25 λεπτά.

1102. Stuffed Cabbage a la Turque.

Πάρε ἕνα λάχανο, κόψε τὰ κοτσάνια καὶ ζεμάτισέ το. Κάμε μιὰ γέμιση ὡς ἑξῆς: Πάρε κρέας ἀρνίσιο μὲ πάχος μαζὺ καὶ κάμε το κιμᾶ. Πρόσθεσε κρομμυδάκι ψιλοκομμένο, δυόσμο, μαϊντανό, ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο ρύζι. Ἄνοιξε τὸ λάχανο ἕνα ἕνα τὰ φύλλα, τύλιξε ντολμάδες εἰς σχῆμα λεμονιοῦ, τοποθέτησέ τες εἰς κατσαρόλα, ρίψε ὀλίγο ζουμὶ καὶ βάλε τες νὰ βράσουν εἰς σιγανὴ φωτειά. Σκέπασέ τες καὶ πίεσέ τες μὲ ἕνα πιάτο ὅταν θὰ τὲς βάλῃς στὴν φωτιὰ διὰ νὰ μὴν σκορπίσουν. Ὅταν θὰ τὲς σερβίρῃς περέχυσέ τες μὲ αὐγολέμονο ἤ, ἂν προτιμᾷς, μὲ τομάτα σάλτσα (ἀριθ. 201).

1103. Hamburger Steak.

Τὸ πραγματικὸ χάρμπουργερ στέηκ γίνεται ὡς ἑξῆς: Πάρε κιμᾶ βωδινὸ, βάλε ἁλάτι, πιπέρι καὶ μίαν πρέζα ἀλεῦρι. Ζύμωσέ τον καλὰ, πλάσε τον μερίδες καὶ ψῆσέ τον ἢ τηγάνισέ τον καὶ σερβίρισέ το μὲ τηγανιτὲς πατάτες.

1104. Baked Hamburger a la Creole.

Ἑτοίμασε τὰ χάμπουργερ στέηκ ὅπως ἀνωτέρω, βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνο. Ὅταν ἑτοιμασθοῦν καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), καὶ γαρνίρισέ τα μὲ τηγανιτὲς πατάτες.

1105. Hamburger Steak with Onions.

Καὶ τὸ εἶδος αὐτὸ ἑτοιμάζεται ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ σερβίρεται μὲ σοταρισμένα κρομμύδια (smothered onions). Ἂν θέλῃς σερβίρῃς τὸ χάμπουργερ στέηκ καὶ μὲ μπιζέλια, ἢ μὲ τηγανητὰ αὐγὰ καὶ τότε δίδεις τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1106. Meat Balls with Rice.

Ἑτοίμασε ἕνα κιμᾶ ὅπως διὰ τὸ χάμπουργερ. Πρόσθεσε ὀλίγη ρίγανη, δυόσμο, ὀλίγο ψωμὶ βρεμένο, ὀλίγο κρομμύδι τηγανιτό, δύο αὐγὰ ὠμά. Ζύμωσέ τα ὅλα μαζύ, πλάσε τα στρογγυλὰ σὰν καρυδάκια, τηγάνισέ τα καὶ σερβίρισέ τα μὲ ὀλίγο ρύζι καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201).

1107. Stuffed Egg-plant Athenian style.

Κάμε ἕνα κιμᾶ ὅπως κάνεις καὶ διὰ λάχανο ντολμάδες (ἀριθ. 1102). Πάρε μελιτζάνες λεπτὲς καὶ μακρουλὲς, κόψε τες εἰς τὴν μέση, πλῦνέ τες καλὰ νὰ ξεπικρίσουν, ἁλάτισέ τες , γέμισέ τες καὶ τηγάνισέ τες μὲ λάρδο. Βάλε τες νὰ βράσουν μὲ σάλτσα ἐσπανιόλ (ἀριθ. 139).

1108. Mousaka Orientale Egg-plant with minced meat.

Πάρε τέσσαρες μελιτζάνες, κόψε τες φέτες καὶ τηγάνισέ τες, Κάμε δύο πάουντς κιμᾶ κοκκίνησέ τον, πρόσθεσε ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγη τομάτα σάλτσα (ἀριθ. 201) καὶ ἄφησέ τον νὰ πάρῃ μὲ ὅλα αὐτὰ μαζὺ ὀλίγες βράσες. Κατόπιν στρῶσε εἰς ἕνα ταψὶ μελιτζάνες, βάλε ἔπειτα κιμᾶ, πάλιν μελιτζάνες, κιμᾶ καὶ τελείωσε μὲ μελιτζάνες. Σκέπασέ την μὲ ἕνα χυλὸ, τὴν κατασκευὴν τοῦ ὁποίου εὑρίσκεις εἰς τὴν συνταγὴν τῶν παραγεμιστῶν τοματῶν (ἀριθ. 1097), βάλε τες εἰς μέτριον φοῦρνο νὰ ψηθοῦν καὶ σερβίρισε.

1109. Stuffed Egg-plant a la Romaine.

Ἑτοίμασε ἕνα κιμᾶ ὅπως θὰ ἴδῃς εἰς τὴν συνταγὴν τῶν (ἀριθ. 1095), γέμισε τὲς μελιτζάνες καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸν φοῦρνον.

1110. Stuffed Egg-plant a la Parisienne.

Κύτταξε εἰς τὴν συνταγὴν γεμιστὲς τομάτες ἀλὰ παριζιὲν (ἀριθ. 1097), ἑτοίμασε τὴν ἰδίαν γέμιση καὶ γέμισε τὲς μελιτζάνες.

1111. Stuffed Breast of Lamb a la Duchesse.

Πάρε ἕνα στῆθος ἀρνίσιο. Κάμε μιὰ γέμιση ὡς ἑξῆς: Πάρε ἕνα πάουντ κιμᾶ, πρόσθεσε δύο scrambled αὐγὰ καὶ τρία ὠμὰ ἀλάτι, πιπέρι, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ὀλίγη γαλέττα, ζύμωσέ τα καλὰ καὶ γέμισε τὸ στῆθος. Τύλιξέ το μὲ ἕνα χαρτὶ καθαρὸ πέντε βόλτες, δέσε το μὲ σπάγκο, βάλε το εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριο φοῦρνο μιάμιση ὥρα. Ὅταν τὸ βγάλῃς ἀπὸ τὸ φοῦρνο, ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ, κόψε το φέτες καὶ σερβίρισέ το μὲ πατάτες ντουσές.

1112. Stuffed Breast of Lamb with Rice.

Ἑτοίμασε τὸ στῆθος, γέμισέ το καὶ ψῆσε το ὅπως ἀνωτέρω καὶ ὅταν θὰ τὸ σερβίρῃς γαρνίρισέ το μὲ ρύζι πιλάφι.

1113. Stuffed Breast of Lamb, Macaroni au gratin.

Ὅταν θὰ σερβίρῃς τὸ ἀρνάκι, τὸ ὁποῖον ἔχεις ἑτοιμάσῃ ὅπως τὰ ἀνωτέρω, βάζεις εἰς τὰ πλάγια τῆς πιάτας μακαρόνια au gratin κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν. Δύνασαι νὰ γαρνίρῃς τὸ γεμιστὸ ἀρνὶ καὶ μὲ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες καὶ τότε τὸ ὀνομάζεις stuffed breast of lamb with fried sweet potatoes.

1114. Stuffed Breast of Lamb with Fritters.

Εἰμπορεῖς νὰ σερβίρῃς τὸ γεμιστὸ ἀρνὶ καὶ μὲ διάφορες φρίτερς, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον ἠμπορεῖς νὰ σερβίρῃς καὶ γεμιστὴ σπάλα ἀρνίσια καὶ δίδεις τὴν ὀνομασίαν ἀναλόγως τῆς γαρνιτούρας ποῦ θὰ βάλῃς.

1115. Veal Cutlets with Rice.

Πάρε δύο πάουντ κιμᾶ χοιρινό, ἢ ἀπὸ βιδελάκι. Πρόσθεσε τρία σκράμπλετ αὐγὰ καὶ τρία ὠμὰ, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδα ἕνα φλυτζάνι γαλέττα. Ἐὰν ὁ κιμᾶς εἶναι σφικτὸς προσθέτεις ὀλίγο ζουμί. Ζυμώνεις καλὰ τὸ μῖγμα αὐτὸ, πλάθεις εἰς

σχῆμα κοτολέττας, μέτριες μακρουλὲς καὶ τὲς τηγανίζεις. Τὲς σερβίρεις μὲ ρύζι καὶ τὲς περεχύνεις μὲ σάλτσα τομάτα (ἀρ. 201).

1116. Stuffed Veal Cutlets a la Vienna.

Ἑτοίμασε τὲς κοτολέτες ὅπως ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τες μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθ. 187) καὶ μὲ corn fritters.

Δύνασαι νὰ σερβίρῃς τὲς κοτολέτες καὶ μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), μὲ λάχανα ἀλὰ ρομαὶν, μὲ φλαζολὲ, ἢ μὲ spaghetti καὶ τότε δίδεις τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

1117. Vienna Roast.

Πάρε δύο πάουντς κιμᾶ, πρόσθεσε τρία αὐγὰ βρασμένα καὶ ψιλοκομμένα, τέσσαρα ὠμά, ὀλίγο ψιλοκομμένο bacon, ὀλίγα κρομμύδια, σοταρισμένα μὲ πιπεριὲς μαζὺ, ὀλίγη ρίγανη, ἁλάτι, σκόνη ἀπὸ ἀνακατευμένα μπαχαρικὰ, καὶ ἕνα φλυτζάνι γαλέττα. Ζύμωσέ τα καλά, πλάσε τὸ μῖγμα αὐτὸ τρία κομμάματια μακρουλὰ εἰς σχῆμα μικρῆς φραντζόλας, ψῆσέ το εἰς τὸν φοῦρνο, κόψε το εἰς φέτες καὶ γαρνίρισέ το ὅπως θέλεις.

Τὸ ρόστο αὐτὸ ἠμπορεῖς νὰ τὸ γαρνίρῃς μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλεις ἀπὸ τὲς διάφορες ποῦ ἔχομεν γράψῃ, ἀρκεῖ νὰ δώσῃς τὴν κατάλληλον ὀνομασίαν.

1118. Corned Beef Hash.

Κόψε εἰς μικρὰ κομματάκια ὅσο βρασμένο κὸρν μπῆφ σοῦ χρειάζεται, ἐπίσης κόπτεις καὶ βρασμένες πατάτες, εἰς μέγεθος ἑνὸς ρεβιθιοῦ, ἥμιση ποσότητα ἀπὸ τὸ κρέας ποῦ ἔχεις, ἀνακάτεψέ τα καὶ βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι νὰ κοκκινίσουν ὀλίγον καὶ σερβίρισέ το μὲ ὀλίγο μαϊντανὸ τριγύρω.

1119. Beef Hashed with Poached Egg.

Κόψε βωδινὸ ψητὸ ἢ βραστὸ εἰς μικρὰ κομματάκια ἕως ἕνα ρεβίθι, βάλε το νὰ κοκκινισθῇ μὲ λάρδο καὶ σερβίρισέ το μὲ ἕνα αὐγὸ ποσὲ ἀπὸ πανί.

1120. Lamb Hashed with Green Peppers.

Παίρνεις ἀρνὶ ψαχνὸ, βραστὸ, ἢ ψητό, τὸ κοκκινίζεις ὅπως ἀνωτέρω καὶ σερβίρεις μὲ πράσινες πιπεριὲς τηγατιτές.

Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἑτοιμασμένο τὸ κρέας βωδινὸ ἢ ἀρνίσιο ἠμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς μὲ ὅ,τι χορταρικὸ θέλεις καὶ δίδεις τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

1121. Frankfurter Sausages.

Τὲς φραγκφοῦρτες τὲς ἀγοράζετε ἕτοιμες, τὲς ψήνετε, τὲς, βράζετε ἢ τὲς τηγανίζετε καὶ τὲς σερβίρετε κατ' ἀρέσκειαν μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλετε, ὡς λ. χ. sauer kraut, horseradish sauce, cabagge κλπ., δίδοντες τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

1122. Pork Sausages Country style.

Κόψε κιμᾶ ἀπὸ χοιρινὸ κρέας, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, ὀλίγο θυμάρι, ὀλίγο ἀλεῦρι, πλάσε τα μακρουλὰ σὰν λουκάνικα, τηγάνισέ τα καὶ σερβίρισέ τα μὲ ὅ,τι γαρνιτούρα θέλῃς.

1123. Quenelles.

Πάρε ἕνα πάουντ ψαχνὸ κρέας χοιρινὸ ἢ βιδελίσιο καὶ κόψε το ἀπὸ τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ δύο φορές. Ἐὰν ἔχῃς γουδὶ κοπάνισέ το ὀλίγο. Πρόσθεσε τρία κροκκάδια, ὀλίγη γαλέττα ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ ζύμωσέ το καλά. Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλα ζουμὶ, βάλε το νὰ πάρῃ βράση. Κόψε τὰ κενέλια μὲ ἕνα κουταλάκι τοῦ καφὲ εἰς μέγεθος ἑνὸς φουντουκιοῦ, ρῖψέ τα εἰς τὸ ζουμὶ νὰ βράσουν πέντε λεπτὰ, στράγγισέ τα καὶ μεταχειρίσου τα.

1124. Stuffed Squash Orientale.

Πάρε κολοκυθάκια ὅσα σοῦ χρειάζονται, ξῦσέ τα μὲ τὸ μαχαῖρι, κόψε τα ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος καὶ ἄνοιξέ τα μὲ ἕνα κουταλάκι προσεκτικά. Ἑτοίμασε κιμᾶ ἀναλόγως τὰ κολοκυθάκια ποῦ θὰ γεμίσῃς, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο κρομμύδι, ὀλίγο ἄνηθο, ὀλίγο ρύζι, ἁλάτι, πιπέρι, δύο αὐγὰ ὠμά, ζύμωσέ τα ὅλα αὐτὰ καλὰ καὶ γέμισε τὰ κολοκυθάκια. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν καὶ σκέπασέ τα νὰ ψηθοῦν μὲ ζουμὶ ἢ νερὸ εἰς σιγανὴ φωτιά. Ὅταν θὰ σερβίρῃς περέχυσέ τα μὲ αὐγολέμονο ἢ σάλτσα τομάτας.

1125. Stuffed Squash Italian style.

Πάρε κολοκυθάκια μικροῦ μεγέθους, κόψε τα εἰς δύο εἰς τὸ μάκρος καὶ ἀφαίρεσε τοὺς σπόρους. Ἑτοίμασε μία γέμιση ὡς ἑξῆς: Πάρε περισσεύματα ἀπὸ κρέας βραστὸ ἢ ψητὸ καὶ κόψε τα εἰς τὴν μηχανὴ τοῦ κρέατος. Πρόσθεσε ὀλίγο χοιρομῆρι ἢ bacon, πιπέρι ἁλάτι, μαϊντανὸ ψιλοκομμένο, μοσχοκάρυδο, δύο αὐγὰ ὠμά, ὀλίγη γαλέττα, ζύμωσε καλὰ τὸ μῖγμα καὶ γέμισε τὰ κολοκυθάκια μὲ αὐτό. Βάλε τα κατὰ σειρὰν εἰς τὸ ταψὶ καὶ σκέπασέ τα ἕνα ἕνα μὲ μίαν κρούσταν τὴν κατασκευὴν τῆς ὁποίας θὰ εὕρῃς εἰς τὴν συνταγὴν τομάτες ἀλὰ παριζιὲν (ἀριθ. 1097).

1126. Γιαπράκια μὲ κληματόφυλλα.

Πάρε φρέσκα ἢ τοῦ κουτιοῦ κληματόφυλλα καὶ γέμισέ τα μὲ κιμᾶ, τὸν ὁποῖον ἑτοιμάζεις ὡς ἑξῆς: Πάρε ψαχνὸ ἀπὸ ἀρνὶ καὶ κόψε εἰς τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ. Πρόσθεσε κρομμύδι ψιλοκομμένο, ὀλίγο δυόσμο, ἄνηθο, ἀλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, δύο αὐγὰ ὠμὰ καὶ ὀλίγο ρύζι. Ζύμωσέ τα καλὰ τύλιξε τὰ γιαπράκια καὶ βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ἀνάλογο νερὸ ἢ ζουμί. Πλάκωσέ τα μὲ δύο πιάτα διὰ νὰ μὴν ἀνοίξουν καὶ βάλε τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιὰ ἐπὶ σαράντα λεπτά. Ὅταν θὰ τὰ σερβίρῃς περέχυσέ τα μὲ αὐγολέμονο ἢ σάλτσα τομάτα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΕ΄.

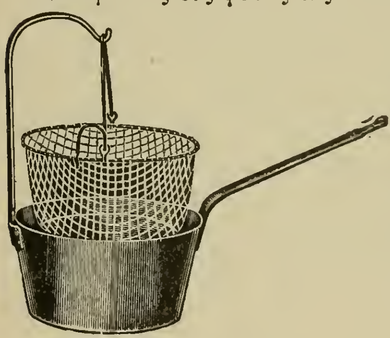
ΠΑΤΑΤΕΣ

1127. Potatoes Risole.

Πάρε πατάτες μεγέθους ἑνὸς καρυδιοῦ, καθάρισέ τες καὶ βάλε τες νὰ βράσουν. Στράγγισέ τες, βάλε τες εἰς ἕνα ταψί, πρόσθεσε βούτυρο, ἁλάτι, βάλε τες εἰς τὸν φοῦρνο νὰ πάρουν ὡραῖο χρῶμα καὶ σερβίρισέ τες.

1128. French Fried Potatoes.

Κόψε τες εἰς φέτες ὡς τοῦ πορτοκαλλιοῦ, τηγάνισέ τες εἰς μέτριο λάρδο νὰ πάρουν χρῶμα καὶ μεταχειρίσου αὐτάς.



Εἰδικὴ κατσαρόλα μὲ συρματένιο καλαθάκι διὰ τὸ τηγάνισμα πατατῶν.

1129. Julienne Potatoes.

Κόψε τες πατάτες μακρουλὲς καὶ χονδρὲς ὡς ἕνα μολύβι, τηγάνισέ τες εἰς μέτριο λάρδο νὰ κοκκινίσουν, καὶ σερβίρισε.

1130. Hollandaise Potatoes.

Αὐτὲς τὲς πατάτες θὰ τὲς διαλέξῃς νὰ εἶναι μετρίου μεγέθους. Θὰ τὲς βράσῃς καὶ θὰ τὲς σερβίρῃς ὁλόκληρες μὲ βούτυρο καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

1131. German Fried Potatoes.

Πάρε μεγάλες βρασμένες πατάτες, κόψε τες φέτες στρογγυλὲς, ἁλάτισέ τες καὶ ἀλεύρωσέ τες. Τηγάνισέ τες νὰ πάρουν ὡραῖο χρῶμα καὶ σερβίρισέ τες μὲ ὀλίγο ψιλὸ μαϊντανὸ ἀπὸ πάνω.

1132. Hashed Brown Potatoes.

Πάρε βραστὲς πατάτες ὅσες σοῦ χρειάζονται, κόψε τες πολὺ μικρὰ κομμάτια, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, βάλε εἰς τὸ τηγάνι λάρδο ἢ βούτυρο, ρῖψε τὲς πατάτες νὰ κοκκινίσουν καὶ σερβίρισε.

1133. O' brien Potatoes.

Πάρε βραστὲς πατάτες καὶ κόψε τες πολὺ μικρὲς ὅπως ἀνωτέρω. Βάλε τες εἰς τὸ τηγάνι, κόψε πράσινες καὶ κόκκινες πιπεριές, βάλε ἁλάτι, πιπέρι, ἄφησέ τες νὰ πάρουν καλὸ χρῶμα καὶ σερβίρισε.

1134. Delmonico Potatoes.

Κάμε πουρὲ πατάτες ὅσο σοῦ χρειάζεται, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι μοσχοκάρυδο καὶ βούτυρο. Βάλε τες εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸ φοῦρνο νὰ κοκκινίσουν, κατόπιν ἄφησέ τες νὰ κρυώσουν ὀλίγο καὶ κόψε τες εἰς τεμάχια μικρά.

1135. Lyonnaise Potatoes.

Κάμε hash πατάτες, βάλε τες εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο, πρόσθεσε ὀλίγα κρομμύδια τηγανιτά, βάλε τες νὰ πάρουν χρῶμα καὶ σερβίρισε.

1136. Shoestring Potatoes.

Κόψε τὲς πατάτες λεπτὲς σὰν σπίρτα, βάλε τες εἰς τὸ νερὸ δέκα λεπτὰ, στράγγισέ τες, σκούπισέ τες μὲ μιὰ πεσέτα καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο., μόλις πάρουν χρῶμα μεταχειρίσου τες.

1137. Baked Potatoes in the Jacket.

Πλῦνέ τες καλὰ καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸν φοῦρνο ἐπὶ σαράντα λεπτὰ χωρὶς νὰ τὲς ξεφλουδίσῃς.

1138. Baked Potatoes a la Club.

Πάρε πατάτες μεγάλες, πλῦνέ τες καλὰ, βάλε τες εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸ φοῦρνο. Ὅταν εἶναι ἕτοιμες κόψε τες εἰς τὴ μέση σκάψε τές μὲ ἕνα κουτάλι καλὰ καὶ μὲ προσοχὴ νὰ μὴν τρυπήσῃς τὲς φλοῦδες. Βάλε εἰς ἕνα πιάτο τὴν ψύχα ποῦ ἔβγαλες ἀπὸ τὲς πατάτες, λυῶσέ την πρόσθεσε βούτυρο, ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, γέμισε τὲς σκαμμένες πατάτες, κούκισε ὀλίγο πιπέρι κόκκινο, βάλε δύο φέτες πιπεριὲς ἀπὸ πάνω, βάλε τες εἰς τὸ ταψὶ καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸν φοῦρνο νὰ πάρουν χρῶμα καὶ μεταχειρίσου τες.

1139. Potatoes a l' Anglaise.

Βράσε μεγάλες πατάτες εἰς τὸν ἀτμὸν καὶ σερβίρισέ τες μὲ βούτυρο maitre d'hotel (ἀριθ. 197).

1140. Potatoes Bretonne.

Βράσε πατάτες κομμένες παριζιέν, σοτάρισέ τες μὲ σάλτσα μπρετὸν (άρ. 157), βάλε μαϊντανὸ ψιλοκομμένο καὶ σερβίρισε.

1141. Potatoes a la Barigoule.

Βράσε πατάτες μεγέθους ἑνὸς λεμονιοῦ καὶ τηγάνισέ τες μὲ λάδι. Ὅταν εἶναι ἕτοιμες βρέξε τες μὲ ὀλίγο ξύδι καὶ σερβίρισε μὲ μαϊντανὸ ψιλοκομμένο.

1142. Potatoes a la Gastronome.

Κόψε πατάτες στρογγυλὲς καὶ μακρουλὲς, τηγάνισέ τες εἰς σιγανὴ φωτιὰ μὲ βούτυρο, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, μαϊντανὸ καὶ σερβίρισε.

1143. Potatoes a la Condes.

Βράσε πατάτες παριζιὲν μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθ. 187) καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμες σερβίρισε.

1144. Potatoes a la Windsor.

Ἑτοίμασέ τες ὅπως ἀνωτέρω μὲ σάλτσα μανιταριῶν καὶ πρόσθεσε ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) καὶ μαϊντανὸ καὶ μεταχειρίσου

1145. Potatoes Parisienne.

Καθάρισε μεγάλες πατάτες καὶ κόψε τες μὲ τὸ εἰδικὸν κουτάλι. Τὲς τηγανίζεις νὰ πάρουν ὡραῖο χρῶμα τὲς σοτάρεις μὲ βούτυρο καὶ τὲς μεταχειρίζεσαι.

1146. Potatoes saute.

Βράσε ὀλίγες πατάτες ἀλὰ παριζιέν. Σοτάρισέ τες μὲ βούτυρο καὶ σπανιόλα σώς (ἀριθ. 139), καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ μεταχειρίσου.

1147. Creamed Potatoes.

Διάλεξε μικρὲς πατάτες, βράσε τες καθαρισμένες, μὲ ἁλάτι καὶ σερβίρισέ τες μὲ σάλτσα ἄσπρη (ἀριθ. 146).

1148. Stewed Potatoes.

Σοτάρισε ὀλίγα κρομμύδια καὶ ὅταν κοκκινίσουν βάλε ὀλίγη τομάτα, ἔπειτα βάλε ὅσες πατάτες σοῦ χρειάζονται, ἀνάλογο νερό, ἁλάτι , πιπέρι, μαϊντανὸ, καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμες σερβίρισε.

1149. Soufle Potatoes.

Κόψε τὲς πατάτες στρογγυλὲς εἰς χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου,

βάλε τες εἰς τὴν μπασκέτα καὶ βάλε τες εἰς τηγάνι γεμάτο μὲ λάρδο. Πρὶν ἀρχίσουν νὰ κοκκινίσουν, βγάλε τες καὶ ἄφησέ τες ἔξω πέντε λεπτά. Κατόπιν βάλε τες πάλιν εἰς πειὸ δυνατὸ λάρδον καὶ μόλις φουσκώσουν καὶ πάρουν χρῶμα σερβίρισε.

1150. Mashed Potatoes.

Πλύνε καλὰ τὲς πατάτες ὥστε τὸ νερὸ ποῦ θα βράσουν νὰ μείνῃ καθαρό. Ὅταν βράσουν τὲς περνᾷς ἀπὸ τὸ εἰδικὸν μηχάνημα ἢ τὲς κτυπᾷς μὲ τὸ σύρμα τῶν αὐγῶν, προσθέτεις ὀλίγο γάλα βρασμένο ἁλάτι βούτυρο, κτυπᾶς καλὰ τὸν πουρὲ νὰ ἀσπρίσῃ καὶ σερβίρεις.

1151. Duchesse Potatoes.

Βράσε τὲς πατάτες, κάμε τες πουρὲ χωρὶς νὰ βάλῃς γάλα πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, βούτυρο, μαϊντανὸ καὶ τέσσαρα αὐγά. Ζύμωσέ τα καλὰ. Ἄλειψε ἕνα ταψὶ μὲ ὀλίγο λάρδο, βάλε τὸν πουρὲ στὴν σακκούλα πατάτες τῆς καὶ χύσε εἰς τὸ ταψὶ σὰν τριαντάφυλλα καὶ ψῆσέ τον εἰς μέτριο φοῦρνο.

1152. Potato Croquettes.

Ἑτοίμασε τὴν πατάτα ὡς ἀνωτέρω, ἅπλωσε ὀλίγη γαλέττα εἰς τὸ σανίδι, πάρε πατάτα καὶ πλάσε ἐπάνω στὴ γαλέττα κροκέτες, μέγεθος ἑνὸς δακτύλου, τηγάνισε εἰς δυνατὴ φριτούρα καὶ σερβίρισε .

1153. Saratoga Chips.

Κόψε τὲς πατάτες πολὺ ψιλὲς μὲ τὴν εἰδικὴν μηχανήν, ἐὰν δὲν ἔχῃς κόψε τες μὲ τὸ μαχαῖρι. Βάλε τες δι' ὀλίγην ὥραν εἰς κρύο νερό. Στράγγισέ τες κατόπιν καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο.

1154. Potatoes au Gratin.

Πάρε πατάτες βρασμένες κόψε τες ψιλὰ καὶ βάλε τες εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς. Κτύπησε ἕνα αὐγὸ ἰδιαιτέρως μὲ ὀλίγο γάλα, πρόσθεσέ το εἰς τὲς πατάτες, πρόσθεσε καὶ ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγο τυρὶ ψιλὸ ἀπὸ πάνω καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸ φοῦρνο ἕως νὰ πάρουν χρῶμα.

1155. Fried Sweet Potatoes.

Κόψε τὲς γλυκοπατάτες ὅ,τι σχῆμα θέλεις καὶ τηγάνισέ τες. Ἐὰν προτιμᾷς βρᾶσέ τες ὀλίγον πρὶν τὲς τηγανίσῃς.

1156. Baked Sweet Potatoes.

Πάρε μετρίου μεγέθους γλυκοπατάτες, πλῦνε τες καλά, βάλε τες εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸν φοῦρνο μὲ τὰ φλούδια των.

1157. Candied Sweet Potatoes.

Βράσε γλυκοπατάτες, καθάρισέ τες καὶ βάλε τες εἰς ἕνα ταψὶ σμαλτωμένο, διότι ἐὰν εἶναι σιδερένιο μαυρίζουν. Πρόσθεσε ὀλίγη ζάχαρη, νερό, μοσχοκάρυδο καὶ ἄφησέ τες νὰ ψηθοῦν μισὴ ὥρα.

1158. Potatoes a la Anna.

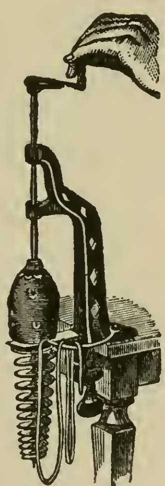
Κόψε ἓξ πατάτες σχῆμα saratoga καὶ πέρασέ τες ἀπὸ τὸ λάρδο νὰ μαλακώσουν. Πάρε ἕνα ταψὶ, ἄλειψέ το βούτυρο καὶ βάλε μία σειρὰ πατάτες, ὀλίγο τυρὶ παρμεζάνα τριμμένο, ὀλίγο μαϊντανὸ, ὀλίγο βούτυρο, ἔπειτα βάζεις πάλιν πατάτες καὶ τὰ λοιπὰ καὶ ἀκόμη μίαν φορὰν πατάτες. Σκέπασέ τες μὲ μία κρούστα τοῦ μουσακᾶ (ἰδὲ σχετικὴν συνταγὴν) καὶ ψῆσέ τες εἰς τὸν φοῦρνον.

1159. Potatoes with Minced Meat.

Πέρνεις κιμᾶ καὶ τὸν τσιγαρίζεις ὅπως συνήθως, τὸν σοτάρεις μὲ τομάτα καὶ ἔπειτα στρώνεις μιὰ σειρὰ πατάτες, τὲς ὁποῖες ἔχεις κοκκινίση, μιὰ σειρὰ κιμᾶ, πάλιν πατάτες καὶ κιμᾶ καὶ τελευταῖον πατάτες. Τὲς σκεπάζεις μὲ κρούσταν κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν, καὶ ψήνεις εἰς τὸν φοῦρνο καὶ σερβίρεις.

1160. Pancake Potatoes.

Πέρασε ὀλίγες πατάτες ὠμὲς ἀπὸ τὴ μηχανὴ τοῦ κιμᾶ. Πρόσθεσε ἔπειτα ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) βάλε ἕνα ἢ δύο αὐγὰ, ἀλάτι, πιπέρι, βάλε τες εἰς ταψὶ νὰ ψηθοῦν καὶ μεταχειρίσου τες διὰ γαρνιτούρα ψητῶν, κρεάτων ἢ πουλερικῶν.


Εἰδικὸν μηχάνημα διὰ τὸ κόψιμον ribbon potatoes.

1161. Ribbon Fried Potatoes.

Πάρε πατάτες μεγάλες, καθάρισέ τες καὶ σφήνωσέ τες ἐπάνω εἰς τὸ μηχάνημα ὅπως παριστᾷ ἡ εἰκὼν. Γύρισε τὸν μοχλὸν ἄνωθεν νὰ κοπῇ ἡ πατάτα. Βάλε τες εἰς νερὸ καὶ ἄφησέ τες δέκα λεπτά. Τηγάνισέ τες κατόπιν εἰς δυνατὸ λάρδο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΣΤ΄.

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ-ΡΥΖΙ

1162. Spaghetti a l' Italienne.

Βάλε νερὸ νὰ βράση καὶ ρίψε ὅσα σπαγγέτα σοῦ χρειάζονται. Ἁλάτισέ τα καὶ μὴ τὰ ἀφήσης νὰ βράσουν πολύ. Ὅταν τὰ κατεβάσης ἀπὸ τὴ φωτιὰ ρίψε τους ὀλίγο κρύο νερὸ, στράγγισέ τα. σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο, κούκκισέ τα μὲ τυρὶ, περέχυσέ τα μὲ τομάτα σάλτσα καὶ σερβίρισε.

1163. Spaghetti a la Romaine.

Βράσε τὰ σπαγγέτα ὡς ἀνωτέρω καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμα πάρε ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) ὀλίγα μανιτάρια, σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγη σάλτσα σπανιόλα (ἀριθ. 139) ἢ σεμίραμις (ἀριθ. 152) καὶ περέχυσε τὰ σπαγέττα μὲ τυρὶ, βάλε ἀπὸ πάνω τὴν σάλτσα καὶ σερβίρισε.

1164. Spaghetti a l' Orientale.

Κόψε ὀλίγο κιμᾶ ἀπὸ ὅ,τι κρέας προτιμᾷς, κοκκίνισέ τον μὲ ὀλίγο βούτυρο, πρόσθεσε κατόπιν δύο κουταλιὲς σάλτσα ἐσπανιὸλ (ἀριθ. 139) νὰ βράση ὀλίγον μαζὺ, βάλε ἁλάτι, πιπέρι ὀλίγο μοσχοκάρυδο, καὶ περέχυσε τὸν κιμᾶ εἰς τὰ μακαρόνια, τὰ ὁποῖα ἔχεις ἕτοιμα ὡς ἀνωτέρω μὲ τυρὶ καὶ βούτυρο.

1165. Spaghetti Mushroom Sauce.

Βράσε τὰ σπαγγέτα ὅπως συνήθως καὶ ὅταν τὰ κατεβάσης ἀπὸ τὴ φωτιὰ ρίψε τους ὀλίγο κρύο νερὸ νὰ φύγη ὁ χυλός. Στράγγισέ τα, σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο καὶ τυρὶ, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο, βάλε ὀλίγο τυρὶ ἀπὸ πάνω, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀριθ. 187) καὶ σερβίρισε.

1166. Spaghetti Creole Sauce.

Ἑτοίμασε τὰ σπαγγέτα ἀκριβῶς ὅπως ἀνωτέρω. Σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο καὶ σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), βάλε ὀλίγο τυρὶ ἀπὸ πάνω, ὀλίγη σάλτσα κρεὸλ ἀκόμη καὶ σερβίρισε.

1167. Spaghetti au Gratin.

Πάρε ἕνα πάουντ σπαγγέτα βρασμένα, στράγγισέ τα καὶ βάλε τα εἰς μία κατσαρόλα, ρίψε τους ὀλίγο τυρὶ καὶ περέχυσέ τα βούτυρο. Ἄλειψε κατόπιν ἕνα ταψὶ βούτυρο καὶ ἀλεῦρι, καὶ ρίψε τὰ μακαρόνια μέσα, στρῶσέ τα μὲ ἕνα μαχαῖρι καὶ περέχυσέ τα μὲ μίαν σάλτσαν, τὴν ὁποίαν ἑτοιμάζεις ὡς ἑξῆς:

Πάρε σάλτσα βεσαμὲλ (ἀριθμὸς 150) ἢ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθμὸς 146), πρόσθεσε τρία αὐγά, ὀλίγο βούτυρο καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Χύσε τὴν κρέμα αὐτὴ ἐπάνω εἰς τὰ μακαρόνια, στρῶσέ την μὲ ἕνα μαχαῖρι καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθοῦν εἴκοσι λεπτά. Νὰ τὰ ἀφήσῃς νὰ κρυώσουν ὀλίγον καὶ ἔπειτα νὰ τὰ κόψῃς διὰ νὰ μὴ χαλάσουν. Ἐὰν κάμῃς ποσὸν διὰ μικρότερο ταψὶ τότε τὰ ἀφήνεις μόνον δέκα λεπτὰ εἰς τὸν φοῦρνον.

Ἐὰν θέλῃς νὰ ἔχῃς τὰ μακαρόνια ἕτοιμα διὰ νὰ τὰ σερβίρῃς ἀμέσως ὅταν πάρῃς τὴν παραγγελίαν, καὶ δὲν ἔχεις ἀπὸ τὲς ἀνωτέρω σάλτσες κάμε μίαν σάλτσαν ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι γάλα, δύο αὐγά, μία κουταλιὰ ἀλεῦρι, ὀλίγο βούτυρο, κτύπησέ τα καλά, περέχυσε τὰ μακαρόνια καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνο ὅπως συνήθως.

1168. Macaroni au Timbale.

Πάρε δύο πάουντς μακαρόνια χονδρά, βράσε τα καὶ στράγγισέ τα. Ἑτοίμασε ἕνα κιμᾶ ὡς ἑξῆς: Πάρε ἕνα πάουντ κιμᾶ ἀπὸ ὅ,τι κρέας καὶ ἂν εἶναι καὶ βάλε το εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο, μισὸ ποτῆρι νερό, ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, ὀλίγη κανέλλα καὶ ἄφησέ τον νὰ βράσῃ ἕως νὰ κοκκινίσῃ καλά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμος ρίψε τον εἰς τὰ μακαρόνια, πρόσθεσε ἀνάλογο τυρὶ καὶ ἕως δύο ποτήρια κρέμα ἀπὸ αὐτὴν ποῦ ἐγράψαμεν ἀνωτερω διὰ τὰ μακαρόνια au gratin. Ἀνακάτεψέ τα καλά. Βάλε εἰς τὸ ταψὶ ἢ σὲ φόρμες ἕνα φύλλο ἀπὸ πάστα σφολιάτα ἢ τοῦ πάϊ εἰς χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου, ρίψε τὰ μακαρόνια, σκέπασέ τα μὲ ἄλλο φύλλο, ἄλειψε τα μὲ αὐγὸ καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸ φοῦρνο μισὴ ὥρα.

1169. Baked Macaroni Athenian style.

Τὰ μακαρόνια ἀλὰ Ἀθηναῖα γίνονται ἀκριβῶς ὡς τὰ ἀνωτέρω μακαρόνια τιμπάλ. Ἀλλὰ ἀντὶ νὰ στρώσῃς τὸ ταψὶ μὲ πάστα σφολιάτα, τὸ ἀλείφεις ὀλίγο βούτυρο καὶ ἀλεῦρι ρίπτεις τὰ μακαρόνια καὶ τὰ σκεπάζεις μὲ τὴν κρέμα, τὴν ὁποίαν ἐγράψαμεν εἰς τὰ ἀνωτέρω συνταγάς.

1170. Baked Macaroni a la Romaine.

Ἑτοίμασε τὰ μακαρόνια ἀκριβῶς ὅπως τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν

διαφορὰν ὅτι προσθέτεις ὀλίγο χοιρομῆρι (ham) καὶ ἀντὶ κιμᾶ ἠμπορεῖς νὰ μεταχειρισθῇς ψητὰ ἢ βραστὰ κρέατα, τὰ ὁποῖα περνᾷς ἀπὸ τὴ μηχανὴ τοῦ κιμᾶ.

1171. Tagliarini au Parmesane.

Βράσε τὰ μακαρόνια ὅπως συνήθως, σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγο βούτυρο, σκέπασέ τα μὲ σάλτσα τομάτα (ἀριθ. 201) καὶ σερβίρισε.

1172. Lazania with Tomato sauce.

Βράσε τὰ λαζάνια, στράγγισέ τα, σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο καὶ τυρὶ καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα τομάτα (ἀρ. 201).

1173. Croquettes de Macaroni.

Τὰ μακαρόνια αὐτὰ θὰ τὰ ἑτοιμάσῃς ἀκριβῶς ὅπως τὰ μακαρόνια τιμπὰλ χωρὶς νὰ λείψῃ τίποτε. Πρόσθεσε δύο αὐγὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Πάρε κατόπιν ἕνα μικρὸ ποτηράκι, γέμισέ το ἀπὸ τὰ μακαρόνια ποῦ ἑτοίμασες, καὶ πίεσέ τα ὥστε νὰ φορμαρισθοῦν. Ἀναποδογύρισε τὸ ποτῆρι, βγάλε τα μὲ προσοχὴν νὰ μὴ χαλάσῃ ἡ φόρμα τους, τύλιξέ τα εἰς αὐγὸ καὶ εἰς γαλέττα, καὶ τηγάνισέ τα εἰς δυνατὸ λάρδο. Σερβίρισέ τα μὲ ὅ,τι σάλτσα θέλεις ἰδιαιτέρως.

1174. Ravioli with Parmesane cheese.

Κοσκίνισε 4 πάουντς ἀλεῦρι εἰς τὸ τραπέζι ποῦ ζυμώνεις. Ἄνοιξε τὸ ἀλεῦρι στὴ μέση νὰ σχηματίσῃ ἕνα λάκκο, ρίψε μέσα 3 αὐγά, 2 ποτήρια νερό, μιὰ κουταλιὰ ἁλάτι, ζύμωσέ τα ὅλα μαζὺ εἰς μιὰ σφιχτὴ πάστα. Κατόπιν κόψε ἀπὸ ἕνα κομμάτι μικρὸ καὶ ἄνοιξέ το μὲ παστόξυλο εἰς χόνδρος ἑνὸς quarter (δηλ. 25 σέντς). Κόβε ἀπὸ τὴν πάστα αὐτὴ μὲ ἕνα τενεκεδάκι στρογγυλὸ μεγέθους ἑνὸς δολλαρίου. Ὅταν κόψῃς ἀρκετὰ τὰ γεμίζεις μὲ πουρὲ σπανάκι, καὶ μὲ χοιρομῆρι κομμένο εἰς τὴν μηχανὴ τοῦ κιμᾶ, ἢ μὲ περισσεύματα κρεάτων. Γύρισε τὰ δύο ἄκρα ἀπὸ κάθε κομματάκι νὰ κλείσῃ καὶ νὰ ἑνώσῃ καλὰ καὶ βράσε τα εἰς ἄφθονο νερὸ βραστὸ ἐπὶ εἴκοσι λεπτά. Κατόπιν στράγγισέ τα σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο, κούκκισέ τα μὲ τυρὶ παρμεζάνα, περέχυσέ τα μὲ τομάτα σάλτσα (ἀρ. 201) καὶ σερβίρισέ τα.

1175. Home Made Noodles.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι 4 αὐγά, 2 ποτήρια νερὸ καὶ ὀλίγο ἁλάτι. Βάλε στὸ τραπέζι ποῦ ζυμώνεις 4 πάουντ ἀλεῦρι, ἄνοιξε ἕνα λάκκο στὴ μέση καὶ ρίψε μέσα τὰ αὐγὰ μὲ τὸ νερὸ ποῦ ἔχεις

στὸ κατσαρολάκι. Ζύμωσέ τα καὶ σχημάτισε μίαν ζύμην σφιχτή. Ἄνοιξέ την μὲ τὸ παστόξυλο εἰς πάχος μιᾶς πεντάρας καὶ ἄφησε τὰ φύλλα ἁπλωμένα ἐπὶ μίαν ὥραν νὰ στεγνώσουν. Κόψε λωρίδες ἕως 3 δάκτυλα φάρδος καὶ κατόπιν κόψε τα εἰς σχῆμα ζουλιέν, δηλαδὴ ψιλὰ σὰν σπίρτα. Ρίψέ τους ὀλίγο ἀλεῦρι νὰ μὴ κολλήσουν, τίναξέ τα κατόπιν νὰ φύγῃ τὸ ἀλεῦρι, καὶ ρίψε τα εἰς βραστὸ νερὸ νὰ βράσουν 20 λεπτά. Στράγγισέ τα ρίψε τους ὀλίγο κρύο νερὸ νὰ φύγῃ ὁ χυλός, περέχυσέ τα μὲ λυωμένο βούτυρο καὶ σερβίρισέ τα μὲ τυρὶ παρμεζάνα καὶ σάλτσα τομάτα.

1176. Canellons au Parmesane.

Τὰ Canellons γίνονται ἀπὸ τὴν ἴδια πάστα ὅπως τὰ ραβιόλια μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὰ κόπτεις μακρουλὰ ὡς δάκτυλα. Τὰ γεμίζεις μὲ τὴν ἴδια γέμιση καὶ τὰ τελειώνεις ὅπως τὰ ραβιόλια.

1177. Steamed Rice.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἀρκετὸ νερὸ νὰ πάρῃ βράση, πρόσθεσε ὀλίγο ἁλάτι καὶ ρίψε τὸ ρύζι νὰ βράσῃ 25 λεπτά. Στράγγισέ το κατόπιν, ξέπλυνέ το μὲ ὀλίγο νερὸ ζεστό, ἄφησέ το νὰ στραγγίσῃ ἀκόμη καλά, βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα καὶ μεταχειρίσου το.

1178. Rice with Butter.

Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα ἕνα γαλόνι ζουμὶ πολὺ παχύ. Ὅταν πάρῃ βράσῃ ἁλάτισε το καὶ ρίψε δύο πάουντς καὶ ἕνα κουῶρτερ ρύζι, ἀφοῦ προηγουμένως τὸ ἔχεις πλύνῃ. Ἄφησέ το νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιὰ ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτά. Ὅταν βράσῃ περέχυσέ το ὀλίγο βούτυρο, ἀνακάτεψέ το ὀλίγο καὶ μεταχειρίσου το. Τὸ ρύζι αὐτὸ ἠμπορεῖς νὰ τὸ σερβίρῃς μὲ ὄρνιθες καὶ μὲ κυνήγια. Αὐτὸ τὸ ρύζι γίνεται πρὸς εὐκολίαν τῶν restaurants.

1179. Rice a la Parisienne.

Βράσε ρύζι ὅπως τὸ ἀνωτέρω πρόσθεσε ὀλίγα μπιζέλια, μανιτάρια ψιλοκομμένα ὀλίγο βούτυρο καὶ σερβίρισέ τα μὲ κυνήγια, πουλερικὰ κλπ.

1180. Rice a la Milanaise.

Καὶ αὐτὸ τὸ βράζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι τὴν ὥραν ποῦ βράζει προσθέτεις ὀλίγη ζαφορὰ διὰ νὰ κιτρινίσῃ καὶ νὰ δώσῃ οὐσίαν. Ὅταν θὰ εἶναι ἕτοιμο πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα

μυαλὰ, ὀλίγα μανιτάρια, τυρὶ παρμεζάνα, φρέσκο βούτυρο ἀνατεψέ τα καλὰ καὶ σερβίρισε.

1181. Risotto a la Turque.

Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα ποῦ θὰ κάνῃς τὸ πιλάφι ἕως μισὸ πάουντ πάχος τῆς μαρμίτας χωρὶς ζουμί. Βάλε τὴν κατσαρόλα εἰς τὴν φωτιὰ, ρίψε 3 1)2 πάουντ ρύζι καὶ ἀνακάτεψέ το ἕως νὰ ἀσπρίσῃ ὅλο. Προτοῦ κοκκινίσῃ ρίψε ἑνάμιση γαλλόνι ζουμὶ, τὸ ὁποῖον θὰ ἔχῃς ἑτοιμάσῃ προηγουμένως μὲ φρέσκες τομάτες. Βάλε το εἰς τὸν φοῦρνο νὰ βράσῃ εἰκοσιπέντε λεπτά. Τράβηξέ το κατόπιν ἀπὸ τὴ φωτιὰ, βάλε ὀλίγο βούτυρο φρέσκο ἀνακάτευσέ το καὶ σερβίρισε.

1182. Risotto Orientale.

Βάλε στὴν κατσαρόλα ἕνα ποτῆρι λάδι, μισὸ πάουντ κρομμύδια ψιλοκομμένα καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιά. Προτοῦ κοκκινίσουν πρόσθεσε ἕνα πάουντ φρέσκες τομάτες, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ, καὶ γύρισέ τα ὀλίγες βόλτες νὰ σοταρισθοῦν. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα γαλλόνι νερὸ, ἁλάτι, πιπέρι, ἄφησέ το νὰ πάρῃ βράσῃ καὶ βάλε δυόμιση πάουντ ρύζι καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιὰ εἰκοσιπέντε λεπτά.

1183. Rice with Spinach.

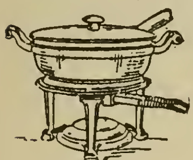
Τὸ πιλάφι αὐτὸ τὸ ἑτοιμάζεις ὅπως τὸ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι μαζὺ μὲ τὰ κρομμύδια σοτάρεις καὶ μερικὰ σπανάκια καὶ ἀναλόγως τοῦ ποσοῦ τοῦ νεροῦ προσθέτεις τὸ ἀνάλογον ρύζι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΖ΄.

CHAFING DISHES

1184. Salpicon Royal.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι δύο κουταλιὲς ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), ὀλίγο ἄσπρο ψαχνὸ ὄρνιθος κομμένο εἰς μέτρια τεμάχια, ὀλίγα γλυκάδια (sweetbreads), ὀλίγα μανιτάρια, μοσχοκάρυδο, δύο κροκάδια καὶ ὀλίγο φρέσκο βούτυρο. Σοτάρισέ τα καλὰ καὶ σερβίρισέ τα εἰς τὸ chafing dish. Γαρνίρισέ το ἀπὸ πάνω μὲ παπρίκα καὶ σερβίρισε ἰδιαιτέρως τόστες. Ἡ δόσις αὐτὴ εἶναι διὰ δύο μερίδας.



Chafing Dish.

1185. Frog Legs;

Αὐτὸ γίνεται ἀπὸ τὰ πίσω πόδια τῶν βατράχων (brog legs), ἀπὸ κρέας καβούρων, μανιτάρια καὶ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146), μὲ τὴν ὁποίαν τὰ σοτάρεις. Ἐνόσῳ τὰ ἔχεις εἰς τὴν φωτιὰ πρόσθεσε δύο κροκάδια κτυπημένα καὶ ὀλίγο sherry wine διὰ νὰ δώσῃ οὐσίαν. Σερβίρισέ το εἰς τὸ chafing dish καὶ σερβίρισε τόστες ἰδιαιτέρως.

1186. Salpicon Financiere.

Πάρε ψαχνὰ ἀπὸ κοττόπουλα, ὀλίγη γλῶσσα καπνιστή, μανιτάρια, ὅλα κομμένα ψιλά. Σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα φινανσιὲρ σερβίρισέ τα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ κόκκινες πιπεριὲς ἀπὸ πάνω. Δόσε τόστες ἰδιαιτέρως.

Διὰ νὰ κατασκευάσετε σάλτσαν φινανσιὲρ πέρνετε ὀλίγην σάλτσαν ἐσπανιὸλ (ἀρ. 139), εἰς τὴν ὁποίαν προσθέτετε αὐγά, μανιτάρια, ὀλίγη γλῶσσα, ὀλίγα σηκοτάκια ὀρνίθων τηγανιτά, ὀλίγες τροῦφες, ὅλα ψιλοκομμένα.

1187. Chicken a la King.

Πάρε στῆθος ὄρνιθος, μανιτάρια, κόκκινες καὶ πράσινες πιπεριὲς βρασμένες, δύο κροκάδια καὶ σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146). Πρόσθεσε ὀλίγο κρασὶ ἄσπρο διὰ νὰ δώσῃ οὐσίαν,

βάλε τα εἰς τὴν chafing dish καὶ κοκκίνισέ τα μὲ παπρίκα. Ἰδιαιτέρως σερβίρεις καὶ τόστες. Ἡ μερὶς αὐτὴ εἶναι διὰ δύο πρόσωπα.

1188. Salpicon a la Toulouse.

Πάρε μερικὰ σηκοτάκια χηνῶν, μερικὲς τρούφες, μανιτάρια, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μπεσαμὲλ (ἀρ. 150), πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, σερβίρισέ τα μὲ τόστες ἰδιαιτέρως.

1189. Supreme of Chicken with Virginia Ham.

Κόψε ψαχνὰ ἀπὸ ὄρνιθα εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε ὀλίγο virginia ham, ὀλίγο ζουλιέν, σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), καὶ δύο κροκάδια. Εἰς τὸ τέλος πρόσθεσε ὀλίγο sherry wine, γαρνίρισέ το ὅταν θὰ τὸ σερβίρῃς εἰς τὴν chafing dish μὲ τρούφες καὶ στεῖλε τόστες ἰδιαιτέρως.

1190. Salpicon a la Chasseur.

Πάρε στήθη ἀπὸ πουλιὰ τοῦ κυνηγιοῦ, ὀλίγα σηκοτάκια ὀρνίθων, μανιτάρια, ὀλίγη γλῶσσα καπνιστή, καὶ σοτάρισέ τα μὲ μαδέρα σάλτσα (ἀρ. 166). Σερβίρισέ το εἰς τὴν chafing dish μὲ τόστες ἰδιαιτέρως.

1191. Salpicon a la Savoie.

Πάρε μακαρονάκια βρασμένα, ψαχνὸ ἀπὸ πουλιὰ κυνηγιοῦ, ἀγκινάρες, χοιρομῆρι ψιλοκομμένο, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα ἀλεμὰν καὶ γαρνίρισέ τα μὲ κόκκινες πιπεριές.

1192. Lobster and Capon Orientale.

Κόψε ἀστακὸ βρασμένο καὶ ὄρνιθα ἐπίσης βρασμένη εἰς μικρὰ τεμάχια, πρόσθεσε ὀλίγες κόκκινες καὶ πράσινες βρασμένες πιπεριές, σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), βάλε ὀλίγο sherry wine καὶ σερβίρισέ το μὲ τόστες ἰδιαιτέρως.

1193. Lackawanna Triple.

Κόψε ὀλίγο ἀστακό, γλυκάδια (sweetbreads), μανιτάρια, δύο κροκάδια, καὶ σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), πρόσθεσε ὀλίγο γλυκὸ κρασί. Ὅταν θὰ σερβίρῃς γαρνίρισε μὲ κόκκινες πιπεριὲς καὶ στεῖλε τόστες ἰδιαιτέρως.

1194. Lobsters a la Newburg.

Κόψε φέτες ἀστακό, σοτάρισέ τον μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146),

καὶ δύο κροκάδια, πρόσθεσε ὀλίγο κρασὶ sherry καὶ γαρνίρισέ το μὲ παπρίκα. Στεῖλε καὶ τόστες ἰδιαιτέρως.

1195. Lobsters a la Bordelaise.

Σοτάρισε ἀστακὸ μὲ βούτυρο καὶ ὀλίγο ψιλὸ κρομμύδι. Βράσέ τον κατόπιν μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), πρόσθεσε ὀλίγο cayenne πιπέρι. Τὸν γαρνίρεις μὲ ψιλὸ μαϊνδανὸ καὶ στέλεις τόστες ἰδιαιτέρως.

1196. Oysters and Crabs a la Newburg.

Πάρε ψαχνὰ ἀπὸ καβούρια βρασμένα, μερικὰ στρείδια καὶ σοτάρισέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), καὶ δύο κροκάδια, γαρνίρισέ το μὲ παπρίκα καὶ σερβίρισε τόστες ἰδιαιτέρως.

1197. Sweetbreads with Mushrooms a la Condes.

Πάρε ὅσα γλυκάδια σοῦ χρειάζονται, πρόσθεσε μανιτάρια, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα ἄσπρη (ἀρ. 146), δύο κροκάδια, ρῖψε καὶ ὀλίγο κρασὶ γλυκὸ διὰ νὰ δώσῃ οὐσίαν. Ὅταν θὰ σερβίρῃς γαρνίρισέ το μὲ παπρίκα καὶ σερβίρισε τόστες ἰδιαιτέρως.

1198. Artickokes a la Mirabou.

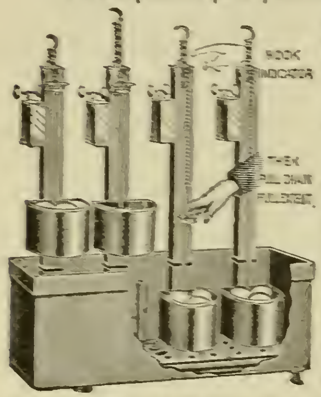
Πάρε μικρὰ κενέλια ἀπὸ κρέας χοιρινό, ὀλίγες ἀγγινάρες, καὶ σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μπεσαμὲλ (ἀρ. 187). Γαρνίρισέ τα μὲ μανιτάρια καὶ πιπεριὰ κόκκινη καὶ σερβίρισε τόστες ἰδιαιτέρως.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΗ΄.

ΑΥΓΑ

1199. Boiled Eggs.

Ἡ παρατιθεμένη εἰκὼν παριστᾷ εἰδικὸν μηχάνημα διὰ τοῦ ὁποίου βράζονται αὐγὰ αὐτομάτως δι' ὅσα δήποτε λεπτὰ θέλετε.



Διὰ τὰ βραστὰ κανονίζετε τὰ λεπτὰ ὡς ἑξῆς:

Διὰ πολὺ μελάτα αὐγὰ (soft boiled) τὰ βράζετε 2 λεπτά. Δι' αὐγὰ μετρίως μελάτα (medium boiled eggs) βράζετε 4 λεπτά. Δι' αὐγὰ σφικτὰ (hard boiled eggs) βράζετε ἀπὸ ἓξ λεπτὰ διὰ τὰ ὀλιγώτερον σφικτὰ μέχρι 10 διὰ τὰ πολὺ σφικτά. Ἐπ' οὐδενὶ λόγῳ δὲν πρέπει νὰ βράζετε τὰ αὐγὰ περισσότερον τῶν δέκα λεπτῶν τῆς ὥρας διότι μαυρίζει ὁ κροκός.

1200. Scrambled Eggs.

Κτύπησε καλὰ ὅσα αὐγὰ χρειάζεται, βάλε καὶ ὀλίγο γάλα, ἁλάτι, πιπέρι. Βάλε ὀλίγο βούτυρο εἰς τὸ τηγάνι νὰ λυώσῃ, ρίψε τὰ αὐγὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα μὲ ἕνα κουτάλι ἕως ὅτου δέσουν ὄχι ὅμως νὰ σφίξουν πολύ. Βάλε τα εἰς τὸ πιάτο, διόρθωσέ τα μὲ τὸ πηρούνι καὶ σερβίρισε μὲ πατάτες.

1201. Scrambled Eggs on Toast.

Κάμε τὰ αὐγὰ scrambled κατὰ τὴν ἀνωτέρω συνταγήν, σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ δύο κομμάτια τόστ, καὶ γαρνίρισέ τα γύρο μὲ πατάτες πουρέ.

1202. Scrambled Eggs with Chipped Beef.

Προτοῦ ρίψεις τὰ αὐγὰ εἰς τὸ τηγάνι, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο καὶ ψιλοκομμένο καπνιστὸ βωδινὸ κρέας (chipped beef). Τηγάνισέ το ὀλίγο καὶ κτύπησε ἰδιαιτέρως τὰ αὐγὰ μὲ ὀλίγο

γάλα, τὰ ὁποῖα ἑνώνεις μὲ τὸ κρέας. Ἀνακάτεψέ τα ὅλα αὐτὰ εἰς τὴν φωτιὰ ἕως ὅτου δέσουν καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ τόστ. Γαρνίρισέ τα ὁλόγυρα μὲ πατάτες πουρέ.

1203. Scrambled Eggs with Asparagus Tips.

Κάμε τὰ αὐγὰ scrambled καὶ σερβίρισέ τα ἐπάνω σὲ τόστ. Βάλε εἰς τὰ πλάγια ὀλίγα σπαράγγια καὶ περέχυσέ τα μὲ κρῆμ σός. Βάλε κατόπιν ὀλίγη πατάτα πουρὲ καὶ στόλισέ τα μὲ δύο κομματάκια κόκκινη πιπεριά.

1204. Scrambled Eggs a l' Orientale.

Σοτάρισε ὀλίγα κρομμυδάκια μὲ βούτυρο, ὅταν μαραθοῦν καλὰ πρόσθεσε τομάτα καὶ ἄφησε νὰ βράσουν μέχρις ὅτου πιοῦν τὸ νερό τους. Κτύπησε τὰ αὐγά, ρίψε τα μέσα εἰς τὴν σάλτσα, ἀνακάτεψέ τα καλὰ ἕως ὅτου πήξουν καὶ σερβίρισέ τα μὲ τόστ καὶ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

1205. Ham and Eggs.

Τηγάνισε τὰ αὐγὰ κατὰ βούλησιν καὶ σερβίρισέ τα εἰς τὸ πιάτο μὲ δύο φέτες χοιρινὸ (ham), τηγανισμένο, διὰ κάθε ἄτομον. Βάλε ὀλίγη πρασινάδα γύρω καὶ πατάτες τηγανιτές.

1206. Bacon and Eggs.

Τηγάνισε τὰ αὐγὰ ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τα μὲ τηγανισμένο bacon γύρω, ὀλίγη πρασινάδα ἀπὸ μαροῦλι, ἢ μαϊντανό, ἢ ρόκα καὶ πατάτες τηγανιτές.

1207. Plain Omelet.

Κτύπησε τὰ αὐγὰ καλά, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι, βάλε βούτυρο εἰς τὸ τηγάνι καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιά. Ρίψε τὰ αὐγὰ μέσα καὶ ἀνακάτεψέ τα μὲ ἕνα πηροῦνι. Ὅταν τηγανισθῇ ἡ ὀμελέτα γύρισε τὲς ἄκρες νὰ γείνῃ στρογγυλὴ καὶ σερβίρισέ την ἐπάνω κάτω. Δηλαδὴ τὸ τηγανισμένο μέρος νὰ εἶναι πρὸς τὰ ἐπάνω. Γαρνίρισέ την μὲ πατάτες καὶ ὀλίγη πρασινάδα.

1208. Parsley Omelet.

Ἑτοίμασε τὰ αὐγὰ ὡς καὶ ἀνωτέρω, πρόσθεσε ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ τελείωσε τὴν ὀμελέταν ὡς καὶ ἀνωτέρω.

1209. Asparagus Tips Omelet

Σπάσε δύο αὐγά, ἕνωσε μαζὺ ἓξ σπαράγγια ψιλοκομμένα,

βάλε ἀλάτι, πιπέρι, καὶ ἑτοίμασε τὴν ὀμελέτταν. Ὅταν τὴν βάλῃς εἰς τὸ πιάτο βάλε γῦρο ἓξ σπαράγγια, τὰ ὁποῖα περιχύνεις μὲ κρὴμ σὸς καὶ στολίζεις μὲ πατάτες καὶ μαϊντανό.

1210. Chicken Omelet.

Πάρε ψιλοκομμένη βραστὴ ὄρνιθα, ρίψε την σὲ ἄσπρη σάλτσα πηκτὴ καὶ ἀνεκάτεψέ την καλά. Ἑτοίμασε μία σκέτη ὀμελέτταν, βάλε εἰς τὴ μέση τὴ μισὴ ἀπὸ τὴν ὄρνιθα, δίπλωσέ την, βάλε την εἰς τὸ πιάτο καὶ βάλε εἰς τὰ πλάγια τὸ ὑπόλοιπον τῆς ὄρνιθας, μὲ δύο σπαράγγια, στόλισέ την μὲ κόκκινες πιπεριὲς καὶ πατάτες τηγανιτὲς καὶ σερβίρισε.

1211. Tomato Omelet.

Βάλε τομάτες εἰς μία κατσαρόλα καὶ βράσε τες ἕως ὅτου πιοῦν τὸ νερό τους. Ἑτοίμασε μία σκέτη ὀμελέττα, βάλε στὴ μέση ὀλίγη τομάτα, δίπλωσέ την, καὶ βάλε την εἰς τὸ πιάτο μὲ τὸ ὑπόλοιπον τῆς τομάτας γύρο, βάλε δύο βρασμένες πατάτες, κούκισέ τες μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ σερβίρισε.

1212. Green Peas Omelet.

Κτύπησε δύο αὐγά, βάλε καὶ ὀλίγα μπιζέλια μαζύ. Ψῆσε τὴν ὀμελέττα καὶ τοποθέτησέ την εἰς τὸ πιάτο καὶ θέσε εἰς τὰ πλάγια ὀλίγα μπιζέλια ἀκόμη, τὰ ὁποῖα σκεπάζεις μὲ κρὴμ-σὸς καὶ γαρνίρεις μὲ πατάτες. (Σημείωσε ὅτι δύνασαι νὰ σερβίρῃς καὶ χωρὶς κρὴμ σὸς ἐὰν δὲν ἔχῃς.)

1213. Chicken Liver Omelet.

Τηγάνισε ὀλίγα ψιλοκομμένα σηκοτάκια ὀρνίθων, τὰ ὁποῖα ἀφοῦ ἀφαιρέσῃς ἀπὸ τὸ τηγάνι, ἑνώνεις μὲ τὰ αὐγὰ καὶ κάμνεις μίαν ὀμελτέττα μὲ βούτυρο σὲ καθαρὸ τηγάνι. Σερβίρισέ την εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ την μὲ πατάτες καὶ ὀλίγην πρασινάδα.

1214. Omelet with Vegetables, New England style.

Κτύπησε τὰ αὐγά, πρόσθεσε ψιλοκομμένα καὶ βρασμένα καρότα, μπιζέλια καὶ κόρν. Βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι καὶ κάμε τα ὀμελέττα. Γαρνίρισε μὲ τὰ ἴδια χόρτα γύρω, ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ καὶ στόλισε μὲ πατάτες πουρέ.

1215. Corn Omelet.

Βάλε ὅσα αὐγὰ χρειάζεσαι εἰς ἕνα δοχεῖον. Πρόσθεσε ἀνάλογον stewed corn, ἀλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο

μαϊντανό. Κτύπησέ τα καλά, βάλε βούτυρο εἰς τὸ τηγάνι, καὶ κάμε τὴν ὀμελέττα ὅπως συνήθως. Τοποθέτησέ την εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισε μὲ πατάτες τηγανιτές.

1216. Mushroom Omelet a la Madera.

Κόψε ὀλίγα μανιτάρια καὶ ρίψε τα εἰς τὰ αὐγὰ ποῦ θὰ κάμῃς ὀμελέττα. Σοτάρισε χωριστὰ μερικὰ ἄλλα μανιτάρια μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166) καὶ ὅταν θὰ σερβίρῃς τὴν ὀμελέττα βάλε τα δίπλα καὶ γαρνίρισε γύρω μὲ πουρὲ πατάτες καὶ δύο κομματάκια κόκκινες πιπεριές.

1217. Mushroom Omelet with Cream.

Κόψε ὀλίγα μανιτάρια καὶ ἕνωσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Κατόπιν βάλε τὰ αὐγὰ ποῦ ἔχεις διὰ τὴν ὀμελέτταν εἰς τὸ τηγάνι. Μόλις δέσουν βάλε τὰ ἥμισυ μανιτάρια ποῦ ἔχεις μὲ τὴν κρὴμ σὸς καὶ τύλιξέ τα μέσα εἰς τὴν ὀμελέτα. Βάλε την κατόπιν εἰς τὸ πιάτο καὶ πρόσθεσε τὸ ὑπόλοιπον εἰς τὰ πλάγια.- Γαρνίρισέ την μὲ πουρὲ πατάτα, ὀλίγο μαϊντανὸ καὶ σερβίρισε.

1218. Kidney Omelet.

Τηγάνισε ὀλίγα ψιλοκομμένα νεφρὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα μὲ κτυπημένα αὐγά. Τηγάνισέ τα καὶ κάμε τα ὀμελέτα, σερβίρισέ την εἰς τὸ πιάτο, βάλε καὶ τὰ ὑπόλοιπα νεφρὰ γύρω. Γαρνίρισέ την μὲ πατάτες πουρὲ καὶ ρίψε ὀλίγο μαϊντανὸ ἐπάνω.

1219. Cheese Omelet.

Κόψε ὀλίγο Ἀμερικανικὸ τυρὶ καὶ τηγάνισέ το μὲ ὀλίγο βούτυρο. Μόλις λυώσῃ βάλε ὀλίγο πιπέρι καὶ πρόσθεσε τὰ κτυπημένα αὐγὰ ποῦ ἔχεις ἑτοιμάσῃ διὰ τὴν ὀμελέττα. Τηγάνισέ τα, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες γύρω.

1220. Pork Saussage Omelet.

Κόψε τὰ λουκάνικα (saussages) εἰς φέτες, βγάλε τὴν πέτσα καὶ τηγάνισέ τα. Κατόπιν πρόσθεσε τὰ αὐγὰ μὲ τὰ λουκάνικα, τηγάνισέ τα, βάλε τὴν ὀμελέτα εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισε μὲ πατάτες πουρέ.

1221. Onion Omelet.

Τηγάνισε καλὰ ὅσα κρομμύδια σοῦ χρειάζονται διὰ τὴν ὀμελέττα, ρίψε τα μέσα εἰς τὰ αὐγὰ τὰ ὁποῖα ἔχεις κτυπημένα καὶ τηγάνισέ τα. Σερβίρισέ την εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ την μὲ τηγανιτές πατάτες.

1222. Ham Omelet.

Κόψε τὸ χοιρομῆρι (ham) εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ τηγάνισέ το μὲ ὀλίγο βούτυρο, ἀνακάτεψέ το μὲ τὰ αὐγὰ καὶ τηγάνισε τὴν ὀμελέττα. Γαρνίρισέ την μὲ πατάτες τηγανιτές.

1223. Bacon Omelet.

Κόψε τὸ bacon εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ τηγάνισέ το. Ρίψε εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι τὰ ἴδια αὐγὰ καὶ τελείωσε τὴν ὀμελέττα ἀκριβῶς ὅπως εἰς τὴν ἀνωτέρω συνταγήν. Γαρνίρισέ την μὲ πατάτες τηγανιτές.

1224. Spanish Omelet, No. 1.

Ρίψε τὰ αὐγὰ εἰς τὸ τηγάνι καὶ ἄφησέ τα ἁπλωμένα ἕως νὰ δέσουν. Πρόσθεσε ὀλίγη σάλτσα κρεὸλ (174) ἀπὸ πάνω. Τύλιξέ την καλά, τοποθέτησέ την εἰς τὸ πιάτο, βάλε ἀκόμη ὀλίγη σάλτσα κρεὸλ εἰς τὰ πλάγια, καὶ γαρνίρισέ την μὲ σπαράγγια, κόκκινες πιπεριὲς καὶ πατάτες τηγανιτές.

1225. Spanish Omelet, No. 2.

Βάλε εἰς τὸ τηγάνι μιὰ κουταλιὰ σάλτσα κρεὸλ (ἀρ. 174), ἀκολούθως ρίψε τρία αὐγὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα καλὰ ἕως ὅτου νὰ δέσουν. Διόρθωσέ την νὰ ἔχῃ καλὸ σχῆμα, τοποθέτησέ την εἰς τὸ πιάτο καὶ γαρνίρισέ την μὲ πατάτες τῆς ἀρεσκείας σου.

1226. Mexican Omelet.

Τηγάνισε ὀλίγες φρέσκες τομάτες, πρόσθεσε ὀλίγη ψιλοκομμένη κόκκινη πιπεριὰ καὶ ὀλίγα μανιτάρια. Ὅταν μαραθοῦν καλὰ ρίψε τὰ αὐγὰ εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι, κάμε τὴν ὀμελέτα καὶ ὅταν τὴν σερβίρῃς γαρνίρισέ την μὲ μαϊντανὸ καὶ τηγανιτὲς πατάτες.

1227. Omelet a la Bordelaise.

Βάλε εἰς τὸ τηγάνι ὀλίγη σάλτσα κρεὸλ (ἀριθ. 174), ἀναλόγως τὴν ὀμελέττα ποῦ θέλεις νὰ κάμῃς, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) καὶ σοτάρισέ τα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα ρίψε τὰ κτυπημένα αὐγὰ καὶ τηγάνισέ τα. Ὅταν τὴν σερβίρῃς γαρνίρισέ την μὲ μαϊντανὸ καὶ πατάτες τηγανιτὲς γύρω.

1228. Omelet Soufle.

Κτύπησε καλὰ τὰ ἀσπράδια τριῶν αὐγῶν καὶ κάμε τα μαρέγκα. Κατόπιν πρόσθεσε τοὺς κροκκοὺς καὶ κτύπησέ τα πάλι. Ἄλειψε τὸ τηγάνι μὲ βούτυρο ρίψε μέσα τὰ αὐγὰ καὶ ψῆσέ τα

εἰς μέτριο φοῦρνο 5 λεπτά. Ὅταν ψηθῇ σερβίρισέ την ὅπως εἶναι εἰς τὸ πιάτο χωρὶς νὰ τὴν τυλίξῃς.

1229. Omelet Confiture.

Κτύπησε καλὰ τὰ αὐγὰ, βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸ φοῦρνο. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα βάλε στὴ μέση ὀλίγη μαρμελάδα ἢ τζέλυ, τύλιξέ την καὶ βάλε την εἰς τὴν πετσέτα. Ρίψε ἀπὸ πάνω ὀλίγη ζάχαρη σκόνη, περέχυσέ την μὲ ὀλίγο ρόμι (rum) ἢ κονιὰκ, ἄναψέ την καὶ σερβίρισε ἀμέσως προτοῦ νὰ σβύσῃ.

1230. Omelet Printaniere.

Τηγάνισε μερικὲς ψιλοκομμένες πατάτες, ἕνωσέ τες μὲ τὰ αὐγὰ, πρόσθεσε ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανὸ, ἁλάτι, πιπέρι καὶ κάμε την ὀμελέτα. Γαρνίρισέ την μὲ πατάτα πουρέ.

1231. Omelet Provencale.

Τηγάνισε ὀλίγες φρέσκες τομάτες μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο σκόρδο. Πρόσθεσε ὀλίγα ψιλοκομμένα μανιτάρια, ἀνακάτεψέ τα μὲ τὰ κτυπημένα αὐγὰ ποῦ ἔχεις διὰ τὴν ὀμελέτα, τηγάνισέ την καὶ γαρνίρισέ την μὲ ζουλιὲν πατάτες.

1232. Joanville Omelet.

Κόψε ψιλὰ ὀλίγο βραστὸ ψάρι καὶ ὀλίγες γαρίδες, σοτάρισέ τα μὲ βούτυρο, ἀνακάτεψέ τα μὲ τὰ κτυπημένα αὐγὰ ποῦ ἔχεις διὰ τὴν ὀμελέττα καὶ τηγάνισέ την. Ὅταν τὴν σερβίρῃς γαρνίρισέ την μὲ μαϊντανὸ καὶ πατάτες πουρέ.

1233. Omelet Viennoise.

Τηγάνισε ὀλίγο βωδινὸ κιμᾶ, πρόσθεσε ἁλάτι, πιπέρι καὶ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό· ὅταν τηγανισθοῦν βάλε τρία κτυπημένα αὐγὰ καὶ τηγάνισε. Ὅταν τὴν σερβίρῃς γαρνίρισε μὲ κόκκινη πιπεριὰ καὶ τηγανιτὲς πατάτες.

1234. Chipped Beef Omelet.

Πέρνετε ὀλίγο ἀπὸ τὸ καπνιστὸ αὐτὸ κρέας, τὸ ὁποῖον συνήθως ἀγοράζετε ἕτοιμο ἀπὸ τὴν μαρκέτα, τὸ κόπτετε εἰς πολὺ ψιλὰ κομμάτια καὶ τὸ τηγανίζετε. Κατόπιν ρίπτετε τὰ κτυπημένα αὐγὰ εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι καὶ κάμνετε τὴν ὀμελέτα. Ὅταν θὰ τὴν σερβίρῃς περέχυσέ την μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ γαρνίρισέ την μὲ πουρὲ πατάτες.

1235. Omelet with Sweetbreads.

Κόψε ὀλίγα γλυκάδια εἰς μικρὰ κομμάτια καὶ τηγάνισέ τα

Πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, . Ρίψε ε'ς τὸ ἴδιο τηγάνι τὰ κτυπημένα αὐγὰ καὶ τηγάνισέ τα. Ὅταν τὴν σερβίρῃς γαρνίρισέ την μὲ πατάτες πουρὲ καὶ ψιλοκομμένα γλυκάδια γύρω. Περέχυσέ την μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀριθ. 166).

1236. Fine Herbs Omelet.

Κόψε ὀλίγο μαϊντανό, φρέσκο κρομμύδι, πρόσθεσε ἀλάτι, πιπέρι, ρήγανι καὶ σοτάρισέ τα μὲ ὀλίγο βούτυρο. Ἀνακάτεψέ τα μὲ τὰ κτυπημένα αὐγά, τηγάνισε τὴν ὀμελέττα καὶ γαρνίρισέ την μὲ τηγανιτὲς πατάτες.

1237. Oyster Omelet.

Βράσε ὀλίγα στρείδια καὶ ἀνακάτεψέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146). Κατόπιν κτύπησε τὰ αὐγὰ καὶ βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι νὰ δέσουν. Βάλε τὰ ἥμισυ ἀπὸ τὰ στρείδια ποῦ ἑτοίμασες, τύλιξε τὴν ὀμελέτταν καὶ ὅταν θὰ τὴν σερβίρῃς βάλε καὶ τὰ ἄλλα μισὰ εἰς τὰ πλάγια, καὶ γαρνίρισέ την μὲ πατάτες πουρέ.

1238. Lobster Omelet,

Κόψε κρύο βρασμένο ἀστακὸ εἰς κομμάτια καὶ ἑτοίμασε ὅπως καὶ τὴν ἀνωτέρω μὲ ἄσπρη σάλτσα.

1239. Brains Omelet.

Πάρε ὅσα βρασμένα αὐγὰ σοῦ ἀρκοῦν διὰ τὴν ὀμελέττα, κόψε τα εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ τηγάνισέ τα μὲ ὀλίγο βούτυρο. Κατόπιν πρόσθεσε εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι καὶ σερβίρισε τὴν ὀμελέττα μὲ πουρὲ πατάτες καὶ ψιλοκομμένο μαϊντανό.

1240. Egg-plant Omelet.

Τηγάνισε ὅσες μελιτζάνες σοῦ χρειάζονται διὰ τὴν ὀμελέττα, κατόπιν κόψε τες ψιλὰ κομμάτια μὲ τὸ μαχαῖρι καὶ βάλε τες εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο. Πρόσθεσε τὰ κτυπημένα αὐγά μὲ ὀλίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, καὶ ὅταν θὰ ψηθῇ ἡ ὀμελέττα γαρνίρισέ την μὲ πατάτες πουρέ.

1241. Omelet with Spinach.

Κτύπησε τὰ αὐγὰ καὶ ρίψε τα εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο νὰ δέσουν. Κατόπιν πρόσθεσε ὀλίγο βρασμένο καὶ ψιλοκομμένο σπανάκι, τύλιξε τὴν ὀμελέττα, βάλε την εἰς τὸ πιάτο, βάλε ἀκόμη ὀλίγο σπανάκι εἰς τὰ πλάγια μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀριθ. 146) καὶ γαρνίρισε μὲ πουρὲ πατάτες.

1242. Omelet with Minced Tenderloin.

Κόψε τὸ φιλέτο μικρὰ κομμάτια, τηγάνισέ το καὶ πρόσθεσε εἰς τὸ ἴδιο τηγάνι κτυπημένα αὐγά, ἀλάτι, πιπέρι, τηγάνισε τὴν ὀμελέττα καὶ γαρνίρισέ την μὲ πατάτες τηγανιτές.

1243. Fried Eggs a la Bearnaise.

Τηγάνισε τὰ αὐγὰ ἕνα ἕνα χωριστά, βάλε ἐπάνω σὲ στρογγυλὰ κομμάτια τὸστ καὶ γαρνίρισε μὲ σάλτσαν μπεαρνὲζ (ἀριθ. 148) περασμένην ἀπὸ τὴν σακούλα, καὶ σερβίρισε μὲ μαρουλόφυλλα τριγύρω.

1244. Fried Eggs a la Cardinal.

Τηγάνισε τὰ αὐγά, βάλε τα εἰς τὴν πιάτα καὶ περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146) καὶ μὲ χὰμ κομμένο ζουλιέν. Γαρνίρισέ τα μὲ πατάτες πουρὲ καὶ σερβίρισε.

1245. Fried Eggs with Spinach.

Βάλε εἰς ἕνα πιάτο ὀλίγο σπανάκι creamed, σκέπασέ το μὲ αὐγὰ τηγανιτὰ καὶ σερβίρισε.

1246. Tongue and Eggs Pancake style.

Κόψε ὀλίγες ψιλὲς φέτες γλῶσσα καπνιστή, βάλε την εἰς τὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο βούτυρο, κατόπιν πρόσθεσε κτυπημένα αὐγὰ καὶ τηγάνισε. Σερβίρισε χωρὶς νὰ τὴν τηλίξῃς.

1247. Ham and Eggs Pancake style.

Κόψε ψιλὲς φέτες χὰμ καὶ ἑτοίμασε καὶ σερβίρισε ὅπως καὶ τὴν ἀνωτέρω.

1248. Poached Eggs.

Βάλε νερὸ μὲ ὀλίγο ἀλάτι νὰ πάρῃ βράση. Ρίψε μέσα μὲ προσοχὴ φρέσκα αὐγὰ καὶ μόλις πήξουν βγάλε τα καὶ σερβίρισε.

1249. Poached Eggs on Toast.

Ἑτοίμασε ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισε ἐπάνω σὲ τόστες.

1250. Poached Eggs Milanaise.

Σοτάρισε ὀλίγα σπαγέτα μὲ σάλτσα ντομάτα, πρόσθεσε ψιλοκομμένα μανιτάρια καὶ γλῶσσα, βάλε τα στὴ πιάτα, ἐπάνω στὴ σάλτσα βάλε τὰ αὐγά. Σερβίρισε μὲ ὀλίγο μαϊντανὸ εἰς τὴν ἄκρη καὶ δύο καομματάκια βουτυρομένο τόστ.

1251. Poached Eggs a la Viennoise.

Σοτάρισε ρίζι μὲ ψιλοκομμένο χὰμ καὶ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166.) Βάλε τὸ ρύζι στὸ πιάτο καὶ τὰ αὐγὰ ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρισε μὲ ὀλίγη κόκκινη πιπεριὰ ἐπάνω.

1252. Poached Eggs a la Victor Hugo.

Βάλε τὰ αὐγὰ ἐπάνω σὲ τόστες, στόλισέ τα μὲ φρέσκα μανιτάρια γύρω, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μπεαρνὲζ (ἀρ. 148). Ρίψε ὀλίγο κόκκινο πιπέρι καὶ σερβίρισε.

1253. Poached Eggs a la Belle Helene.

Βάλε τὰ αὐγὰ ἐπάνω σὲ τόστες καὶ γαρνίρισέ τα μὲ ἀσπάραγκους τίπς καὶ μανιτάρια, περέχυσέ τα μὲ σάλτσα ὀλλανδικὴ (ἀρ. 196), βάλε ὀλίγη κόκκινη πιπεριὰ καὶ σερβίρισε.

1254. Creamed Eggs on Toast a la Plaza.

Βάλε τὰ poached eggs ἐπάνω σὲ τὸστ τηγανισμένο μὲ βούτυρο. Περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα, βάλε εἰς τὴν μίαν ἄκρα ἕνα κρουστάντ μὲ φρέσκα μανιτάρια, χὰμ καὶ ἄσπρη σάλτσα, εἰς τὴν ἄλλη ἄκρη βάλε πατάτες πουρὲ καὶ πιπεριές. Διὰ τὰ κρουστὰντ ἴδε σχετικὴν συνταγήν.

1255. Poached Eggs Benedictine.

Κάμε δύο κέκια ἀπὸ corn flour καὶ βάλε ἐπάνω τὰ αὐγά. Ρίψε γύρω χὰμ κομμένο ζουλιὲν περέχυσέ τα μὲ σάλτσα ὀλλανδικὴ (ἀρ. 196), στόλισέ τα μὲ κόκκινες πιπεριὲς καὶ πατάτες πουρὲ καὶ σερβίρισε.

1256. Poached Eggs a la Seville.

Βάλε τὰ αὐγὰ ἐπάνω σὲ τόστες, γαρνίρισέ τα μὲ φέτες σηκοτιοῦ χήνας ἢ γάλου, ὀλίγα μανιτάρια, τροῦφλες καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166). Στόλισέ τα γύρω μὲ πατάτες πουρὲ καὶ κόκκινες πιπεριές.

1257. Poached Eggs a la Monaco.

Βάλε τὰ αὐγὰ ἐπάνω σὲ φρὲντς τόστες, γαρνίρισέ τα μὲ φέτες ἀστακό, περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα καὶ στόλισέ τα μὲ πατάτες πουρὲ καὶ μαϊντανό.

1258. Poached Eggs a la Indienne.

Βάλε στὴ πιάτα ὀλίγο ρύζι καὶ τὰ αὐγὰ ἐπάνω. Περέχυσέ τα

μὲ σάλτσα κόρρη (curry), γαρνίρισέ τα μὲ τηγανιτὲς γλυκοπατάτες καὶ σερβίρισε.

1259. Poached Eggs Grand Duc.

Βάλε τὰ αὐγὰ ἐπάνω σὲ τόστες, γαρνίρισέ τα μὲ σπαράγγια καὶ χὰμ κομμένο ζουλιὲν καὶ περέχυσέ τα μὲ ἄσπρη σάλτσα. Κούκκισέ τα μὲ κόκκινο πιπέρι καὶ σερβίρισε.

1260. Poached Eggs with Spinach.

Ἀνακάτεψε ὀλίγο σπανάκι κομμένο μὲ ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), βάλε το εἰς τὸ πιάτο. Κατόπιν βάλε ἀπὸ πάνω τὰ αὐγὰ μὲ δύο κομμάτια τόστες στὴς ἄκρες.

1261. Shirred Eggs.

Βάλε μέσα σὲ ἕνα πιάτο τῆς φωτιᾶς ἀλειμμένο μὲ βούτυρο δύο αὐγὰ καὶ ψῆσέ τα στὸ φοῦρνο. Σερβίρισέ τα ὅπως εἶναι.

1262. Shirred Eggs a la Turque.

Τηγάνισε ὀλίγο κιμᾶ, βάλε ἁλάτι καὶ πιπέρι καὶ βάλε τον στὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς. Ἔπειτα βάλε δύο αὐγὰ ἀπὸ πάνω μὲ προσοχὴ νὰ μὴ σπάσουν. Ψῆσέ τα στὸ φοῦρνο πέντε λεπτὰ καὶ καὶ σερβίρισε.

1263. Shirred Eggs Mirabeau.

Ἄλειψε ἕνα πιάτο τῆς φωτιᾶς μὲ βούτυρο, βάλε τρεῖς ἀντσούγιες, ὀλίγες ἐλῃὲς πράσινες μὲ βγαλμένα τὰ κουκούτσια, σπάσε ἀπὸ πάνω δύο αὐγά, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο καὶ ὀλίγο κόκκινο πιπέρι, βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον καὶ ὅταν δέσουν σερβίρισε.

1264. Shirred Eggs a la Roosevelt.

Ἄλειψε ἕνα πιάτο τῆς φωτιᾶς μὲ βούτυρο, βάλε ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (ham) σὰν σπίρτα καὶ ὀλίγα μανιτάρια. Σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, πρόσθεσε ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), ὀλίγη ψιλοκομμένη πιπεριὰ καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνον.

1265. Shirred Eggs Jackson.

Ἄλειψε τὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς βούτυρο, βάλε ὀλίγο ψιλοκομμένο βραστὸ ἀρνί, ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγα μπιζέλια, ἁλάτι, πιπέρι, σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον καὶ ὅταν δέσουν σερβίρισέ τα.

1266. Shirred Eggs a la Parisienne.

Ἄλειψε τὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς μὲ βούτυρο, βάλε ὀλίγη ἀγγινάρα τοῦ κουτιοῦ ψιλοκομμένη, ὀλίγα μανιτάρια καὶ μπιζέλια, ὀλίγο βούτυρο, ἁλάτι, πιπέρι, σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον καὶ ὅταν δέσουν σερβίρισέ τα.

1267. Eggs a la Cleveland.

Βάλε εἰς τὸ πιάτο τῆς φωτιᾶς νεφράκια σοταρισμένα μὲ σάλτσα μανιταριῶν (ἀρ. 187), σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, πρόσθεσε δύο φέτες μανιτάρια, ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνον πέντε λεπτὰ καὶ σερβίρισε.

1268. Eggs a la Tripe.

Βράσε τρία αὐγὰ σφικτά, κόψέ τα φέτες, βάλε τα εἰς τὸ πιάτο καὶ περέχυσέ τα μὲ μιὰ σάλτσα ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ὀλίγο κρομμύδι κομμένο εἰς φέτες ψιλές, βάλε το εἰς τὴ φωτιὰ μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ὅταν μαραθῇ πρόσθεσε ὀλίγο ζουμὶ καὶ βάλε το νὰ βράσῃ εἴκοσι λεπτά. Στράγγισε τὸ κρομμύδι καὶ ρίψέ το εἰς ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, μοσχοκάρυδο, ἁλάτι, πιπέρι. Περέχυσε τὰ αὐγὰ μὲ αὐτὴ τὴ σάλτσα, γαρνίρισέ τα μὲ μικρὰ κομματάκια βουτυρωμένη τόστα (buttered toast), μία φούντα μαϊντανὸ καὶ σερβίρισε.

1269. Stuffed Eggs a la Florentine.

Βράσε μερικὰ αὐγὰ σφικτά, καθάρισέ τα προσεκτικὰ νὰ μὴ τὰ χαλάσῃς, ἀφαίρεσε τοὺς κροκοὺς ἀπὸ τὴν μίαν ἄκραν, κοπάνισέ τους μὲ βούτυρο, μαϊντανό, ἁλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο καὶ γέμισε μὲ τὸ μίγμα τὰ αὐγά. Κατόπιν σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), ὀλίγα μπιζέλια καὶ ὀλίγα μανιτάρια. Βάλε τὰ αὐγὰ εἰς τὸ πιάτο, περέχυσέ τα μὲ τὴ σάλτσα καὶ γαρνίρισέ τα μὲ κρουτὸν καὶ μαϊντανό. Διὰ νὰ στέκωνται ὄρθια τὰ αὐγὰ κόψε τα ὀλίγον ἀπὸ κάτω.

1270. Stuffed Eggs a la Romaine.

Ἑτοίμασε καὶ γέμισε τὰ αὐγὰ ὅπως ἀνωτέρω. Σοτάρισε μὲ σάλτσα Ρωμὲν, ὀλίγο ψιλοκομμένο χοιρομῆρι (χὰμ), μανιτάρια, σερβίρισέ τα μὲ τὴ σάλτσα τους καὶ μὲ σπαράγγια.

1271. Stuffed Eggs a la Condes.

Γέμισε τὰ αὐγὰ ὅπως ἀνωτέρω, σοτάρισέ τα μὲ σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), ὀλίγη ὄρνιθα ψιλοκομμένη καὶ γλυκάδια μαζύ.

Περέχυσέ τα μὲ τὴν σάλτσαν αὐτὴν καὶ γαρνίρισέ τα γύρω μὲ πατάτες πουρὲ καὶ τηγανιτὲς τομάτες.

1272. Cocottes a la Orleans.

Ἄλειψε μὲ βούτυρο ἕνα πιάτο κοκότ, βάλε ἀπὸ κάτω ὀλίγα μανιτάρια φρέσκα βρασμένα, ὀλίγες γαρίδες βρασμένες, σπάσε δύο αὐγά, πρόσθεσε ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγες τροῦφες, ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), ψῆσε εἰς τὸν φοῦρνον καὶ σερβίρισε.

1273. Cocottes a la Cardinal.

Ἄλειψε ἕνα πιάτο κοκὸτ μὲ βούτυρο, βάλε ὀλίγες φέτες βρασμένο ἀστακό, σπάσε ἐπάνω δύο αὐγά, πρόσθεσε ὀλίγη ἄσπρη σάλτσα (ἀρ. 146), ψῆσε καὶ σερβίρισε.

1274. Cocottes a la Florentine.

Βάλε εἰς τὸ πιάτο κοκότ, ὀλίγο βούτυρο, ὀλίγο σπανάκι βρασμένο, ὀλίγη κόκκινη πιπεριά, ὀλίγο τριμμένο τυρί, σπάσε ἐπάνω δύο αὐγὰ καὶ ψῆσέ τα.

1275. Cocottes a la Toulouse.

Βάλε εἰς τὸ πιάτο κοκὸτ βούτυρο, ψιλοκομμένο χοιρομῆρι, μανιτάρια, σάλτσα μαδέρα (ἀρ. 166), δύο αὐγά, ψῆσέ τα καὶ σερβίρισε.

1276. Cocottes a la Parisienne.

Βάλε εἰς τὸ πιάτο κοκὸτ γλῶσσα καπνιστή, ὄρνιθα ψιλοκομμένη, μοσχοκάρυδο, τρία αὐγά, ψῆσέ τα καὶ σερβίρισε.

ΣΗΜ. Τὰ αὐγὰ αλὰ Cocotte ψήνονται εἰς εἰδικὰ πιάτα τοῦ φούρνου, βαθουλὰ καὶ στρογγυλὰ καὶ σερβίρονται εἰς τὰ ἴδια αὐτὰ πιάτα, ὅπως γίνεται καὶ διὰ τὰ shirred eggs.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ΄.

ΨΩΜΙ, ΜΠΙΣΚΟΤΑ κ.τ.λ.

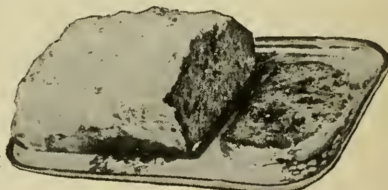
1277. Bread.

Βάλε εἰς τὸ μέρος ποῦ θὰ ζυμώσῃς ἕνα γαλλόνι κρύο νερό, τέσσαρες οὐγγίες ἁλάτι, ὀκτὼ οὐγγίες ζάχαρη καὶ μισὸ πάουντ λάρδο. Διάλυσε δύο τετραγωνίδια προζύμι (yeast cakes), ρῖψέ τα εἰς τὰ ἀνωτέρω καὶ βάλε ἀλεῦρι ἀρκετὸν διὰ νὰ κάμῃς μία καλὴ ζύμη διὰ ψωμί. Νὰ εἶναι μᾶλλον τρυφερά. Ἄφησέ την ἕως πέντε ὥρες σκεπασμένη νὰ ἀναίβῃ, καὶ κατόπιν πλᾶσε ψωμὶ εἰς ὅτι σχῆμα θέλεις ἢ καὶ ρόλους καὶ ψῆσέ το εἰς κατάλληλον φοῦρνον.



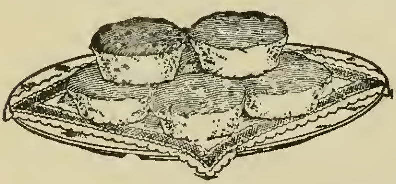
1278. Raisin Bread.

Θὰ βάλῃς τὰ ἴδια ὑλικὰ ὅπως ἀνωτέρω καὶ θὰ προσθέσῃς πέντε κροκάδια καὶ ἕνα πάουντ σταφίδες χωρὶς κουκούτσια.



1279. Corn Muffins.

Διὰ τρεῖς δωδεκάδες μόφινς, πάρε ἕνα κουῶρτερ λάρδο καὶ ἕνα τρίτον τοῦ πάουντ ζάχαρη καὶ κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Βάλε κατόπιν τέσσαρα αὐγά, ἕνα κουῶρτερ γάλα, ἕνα πάουντ ἀλεῦρι, μισὸ πάουντ καλαμποκάλευρο (corn meal), δύο ποτήρια νερό, τρεῖς κουταλιὲς τοῦ καφὲ σκόνη baking powder, ὀλίγο ἁλάτι, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ βάλε τα εἰς τὲς φόρμες τῶν μόφινς. Βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον καὶ ψῆσέ τα εἴκοσι λεπτά.



1280. English Muffins.



Διὰ τρεῖς δωδεκάδας μόφινς θὰ βάλῃς τὰ ἴδια ὑλικὰ ποῦ ἔβαλες διὰ τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι δὲν θὰ βάλῃς καθόλου καλαμποκάλευρο (corn meal), ἀλλὰ θὰ βάλῃς 1 1)2 πάουντ ἀλεῦρι.

1281. Royal Corn Muffins.

Πάρε μισὸ πάουντ ἀλεῦρι, μισὸ πάουντ καλαμποκάλευρο (corn meal), ἕνα κουταλάκι ζάχαρη, ἕνα κουταλάκι ἁλάτι, δύο κουταλάκια σκόνη προζύμι (baking powder), ἕνα κομμάτι βούτυρο ἕως ἕνα αὐγὸ ἢ λάρδο, δύο αὐγά, τρία ποτήρια γάλα. Ἀνακάτεψέ τα ὅλα αὐτὰ καὶ ἂν ἡ ζύμη εἶνα λίγο σφιχτὴ ρῖψε ὀλίγο νερό. Ἄλειψε τὲς φόρμες μὲ λάρδο καὶ γέμισέ τες καὶ ψῆσε τὰ μόφινς σὲ μέτριο φοῦρνο.

1282. Hot Biscuit.

Βάλε τέσσαρα φλυτζάνια ἀλεῦρι, ἕνα κουταλάκι τοῦ καφφὲ ἁλάτι, δύο κουταλάκια σκόνη προζῦμι (baking powder). Ἀνακάτεψέ τα αὐτὰ ὅλα μαζὺ καὶ κοσκίνισέ τα εἰς μίαν λεκάνην. Πρόσθεσε μισὸ πάουντ λάρδο καὶ ὀλίγο γάλα ἕως νὰ γίνῃ μία καλὴ ζύμη, μᾶλλον τρυφερή, κόψέ τα, βάλε τα εἰς ἕνα ταψί λαρδωμένο καὶ ψῆσέ τα ἀμέσως.

1283. Breakfast Biscuit.

Βάλε ἕνα κουῶρτερ γάλα, μισὸ φλυτζάνι λάρδο ἢ βούτυρο, ἕνα κουταλάκι τοῦ καφφὲ ἁλάτι, δύο κουταλιὲς τοῦ καφὲ σκόνη προζῦμι (baking powder), ἀνακάτεψέ τα ὀλίγον καὶ πρόσθεσε ἀλεῦρι ὅσο χρειάζεται διὰ νὰ γείνῃ μία ζύμη μαλακή. Ἄνοιξέ την μὲ τὸ παστόξυλο ἐλαφρά, κόψε την εἰς μικρὰ στρογγυλὰ τεμάχια μὲ ἕνα τενεκεδάκι καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φοῦρνον.

1284. Hot Cakes.

Βάλε εἰς τὸ μέρος ποῦ θὰ δουλέψῃς τὸ κέϊκ ἕνα ποτῆρι χλιαρὸ νερό, μισὸ πάουντ ζάχαρη, πέντε αὐγὰ καὶ κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Πρόσθεσε μισὸ γαλλόνι γάλα καὶ ρῖψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον, ἐνῷ τὰ ἀνακατεύῃς, ἀλεῦρι διὰ νὰ γείνῃ ἕνας χυλὸς μέτριος οὔτε πολὺ σφικτὸς, οὔτε πολὺ ἀραιός. Τελευταίως βάλε πέντε κουταλιὲς τοῦ καφὲ σκόνη προζῦμι (baking powder), ἀνακά-

τεψε καλὰ καὶ ψῆσέ τα εἰς τὴν πλάκα ἢ εἰς μέτριον φοῦρνον νὰ ψηθοῦν.

1285. Buckwheat Cakes.

Καὶ αὐτὰ τὰ κέϊκς γίνονται ἀκριβῶς ὅπως τὰ ἀνωτέρω μέ τὴν διαφορὰν ὅτι πρέπει νὰ προσεξῃς μήπως τὸ ἀλεῦρι αὐτὸ ποῦ τὸ ἀγοράζωμεν συνήθως μὲ κουτί, ἔχει μέσα σκόνη προζῦμι καὶ τότε δὲν πρέπει νὰ βάλῃς ἄλλη.

1286. Corn Cakes.

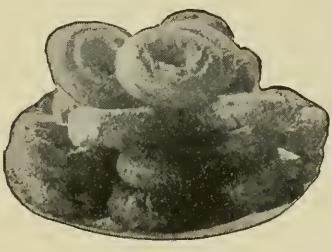
Διὰ τὸ κέϊκ αὐτὸ ἑτοιμάζεις ἕνα χυλὸ ὅπως εἰς τὰ ἀνωτέρω κέϊκς, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι μαζὺ μὲ τὸ ἀλεῦρι ἀνακατεύεις καὶ καλαμποκάλευρο (corn meal). Βάζεις δύο τρίτα καλαμποκάλευρο καὶ ἕνα τρίτον ἀλεῦρι.

1287. Hot Buns.

Βάλε τέσσερα φλυτζάνια ἀλεῦρι, ἕνα κουταλάκι τοῦ καφφὲ ἁλάτι, δύο κουταλάκια σκόνη προζῦμι (baking powder), ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ κοσκίνισέ τα εἰς μίαν λεκάνην. Πρόσθεσε μισὸ πάουντ βούτυρο καὶ ἕνωσέ το. Κατόπιν πρόσθεσε ὀλίγον γάλα νὰ γείνῃ μία ζύμη σφικτή. Κόψέ τα, βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ λαρδωμένο καὶ ψῆσέ τα ἀμέσως.

1288. Doughnuts.

Πάρε ἕνα πάουντ ἀλεῦρι καὶ κοσκίνισέ το εἰς τὸ τραπέζι ποῦ ζυμώνεις. Ἄνοιξε ἕνα λάκκο στὴ μέση, βάλε ἕνα πάουντ λάρδο.



Σπάσε εἰς ἕνα κατσαρολάκι τρία αὐγά, βάλε δύο ποτήρια γάλα καὶ μία κουταλιὰ τῆς σούπας ζάχαρη. Κτύπησέ τα καλὰ καὶ ρῖψε εἰς τὸ ἀλεῦρι. Βάλε καὶ δύο κουταλιὲς τῆς σούπας σκόνη προζῦμι (baking powder), ζύμωσέ το νὰ γείνῃ μία ζύμη μαλακὴ καὶ ἄνοιξέ την εἰς τὸ τραπέζι μὲ τὸ παστόξυλο εἰς χόνδρος ἑνὸς δακτύλου. Κόψέ τα μὲ τὴν εἰδικὴν φόρμαν, τηγάνισέ τα εἰς μέτριο λάρδο, τὸ ὁποῖον νὰ μὴ ἀφήσῃς νὰ κάψῃ πολύ. Ὅταν κοκκινίσουν βγάλε τα ἀπὸ τὸ λαρδί, περέχυσέ τα μὲ ψιλὴ ζάχαρη καὶ σερβίρισέ τα μὲ καφφέ.

1289. French Toast.

Βάλε εἰς ἕνα βαθὺ πιάτο μισὸ ποτῆρι γάλα, ἕνα αὐγό, ἕνα κουτάλι τῆς σούπας ζάχαρη καὶ ὀλίγο ἀλεῦρι. Κτύπησέ τα καλὰ

νὰ σχηματισθῇ ἕνας ἀραιὸς χυλός. Κόψε κατόπιν μέτριες φέτες ψωμὶ ὅπως κόπτεις διὰ τόστες, ἀφαίρεσε τὴν κόρα καὶ βάλε τες εἰς τὸ χυλὸ ποῦ ἔκαμες. Ἄφησέ τες ὀλίγα λεπτὰ νὰ μαλακώσουν καὶ τηγάνισέ τες εἰς καθαρὸ λάρδο. Ὅταν κοκκινίσουν βάλε τες εἰς τὸ πιάτο, ρῖψε ὀλίγη ζάχαρη σκόνη, ὀλίγη κανέλλα καὶ σερβίρισε.

1290. German Pancakes, No. 1.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα αὐγό, ἕνα δάκτυλο τοῦ ποτηριοῦ γάλα, ὀλίγη ψιλὴ σταφίδα, δύο κουταλάκια ζάχαρη καὶ δύο ἀλεῦρι. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ, Βάλε εἰς τὸ τηγάνι ὀλίγο βούτυρο, χῦσε τὸν χυλὸ καὶ ψῆσέ τον εἰς σιγανὴ φωτιὰ καὶ ἀπὸ τὰ δύο μέρη. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο βάλε το εἰς τὸ πιάτο, ἄλοιψέ το Cuba jelly, τύλιξέ το, κούκισέ το σκόνη ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

1291. German Pancakes, No. 2.

Κτύπησε εἰς ἕνα κατσαρολάκι τρία αὐγὰ ἐπὶ τρία λεπτὰ τῆς ὥρας. Κατόπιν βάλε μία κουταλιὰ τοῦ καφὲ ζάχαρη, μία ἀλεῦρι καὶ μισὴ baking powder, ἀνακάτεψέ τα ὀλίγον ἀκόμη, χῦσέ τα εἰς ἕνα βουτυρωμένο τηγάνι, βάλε το εἰς τὸν φοῦρνον πεντε λεπτά, κατόπιν βγάλε το. ἄλειψέ το ὀλίγο τζέλυ, ψιλὴ ζάχαρη καὶ σερβίρισέ τα χωρὶς νὰ τὰ τυλίξῃς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ'.

ΓΛΥΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ

ΔΙΑ ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ ΚΑΙ ΚΕΗΚΣ

1292. Almond Sauce.

Πάρε ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ ἀμύγδαλα καὶ βάλε τα εἰς ζεστὸ νερὸ νὰ ξεφλουδισθοῦν. Στέγνωσέ τα καὶ κοπάνισέ τα. Βάλε τα νὰ βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτὰ μὲ τέσσαρα ποτήρια νερὸ καὶ 3)4 τοῦ πάουντ ζάχαρη. Κτύπησε καλὰ τρία κροκκάδια, ρίψε μέσα τρεῖς κουταλιὲς ἀμυλόκολλαν (cornstarch) καὶ μισὸ ποτῆρι νερό. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ νὰ διαλύσῃ ἡ κόλλα, ρίψε τα εἰς τὰ ἀμύγδαλα ποῦ βράζουν, ἄφησέ τα νὰ πάρουν ὅλα μαζὺ μίαν δύο βράσες καὶ μεταχειρίσου διὰ πουτίγκες ἢ φρίττερς.

1293. Apricot Sauce.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα ποτῆρι μαρμελάτα ἀπὸ βερύκοκα, ὀλίγο κονιὰκ, ἕνα ποτῆρι νερὸ, μισὸ ποτῆρι κρασὶ sherry, ὀλίγη ζάχαρη καὶ βάλε τα νὰ πάρουν μία βράση. Ἀνάλυσε δύο κουταλιὲς κόλλα (cornstarch) ρίψε την εἰς τὴν σάλτσα νὰ δέσῃ καὶ μεταχειρίσου την.

1294. Banana Sauce.

Λυῶσε τρεῖς μπανάνες νὰ γείνουν σὰν πουρὲς καὶ βάλε τες εἰς ἕνα κατσαρολάκι μὲ ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη καὶ τρία νερό, νὰ βράσουν δέκα λεπτά. Βάλε καὶ ὀλίγο ἐξτράκτ βανάνας μέσα. Διάλυσε τρεῖς κουταλιὲς κόλλα (cornstarch) εἰς μισὸ ποτῆρι νερό, ρίψε την εἰς τὴν σάλτσα διὰ νὰ δέσῃ καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμη μεταχειρίσου την.

1295. Banana Cream Sauce.

Ἑτοίμασε τὲς μπανάνες ὅπως ἀνωτέρω, ἀλλ' ἀντὶ νερὸ θὰ βάλῃς γάλα καὶ ὅταν θὰ δέσῃς τὴν σάλτσα μὲ τὴν κόλλα προσθέτεις καὶ δύο κροκάδια.

1296. Brandy Sauce.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι μισὸ ποτῆρι κονιὰκ ἢ γουΐσκυ,

τρία ποτήρια νερό, ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη, καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν πέντε λεπτά. Δέσε κατόπιν τὴν σάλτσα μὲ τρεῖς κουταλιὲς κόλλα (cornstarch) καὶ μεταχειρίσου.

1297. Wine Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν τρία πάουντς ζάχαρη, ἕνα ποτῆρι κρασὶ sherry, ἕνα γαλλόνι νερὸ, στύψε ἕνα πορτοκάλι καὶ βάλε καὶ τὴ φλοῦδά του, ὀλίγα γαρύφαλλα, ἕνα μασοῦρι κανέλλα, καὶ ἄφησέ τα βράσουν εἴκοσι λεπτά. Ἀνάλυσε ἓν τέταρτον τοῦ πάουντ κόλλα (cornstarch) μὲ ἑνάμισυ ποτῆρι νερό, ρίψε το εἰς τὴν σάλτσαν, βράσε την ἀκόμη πέντε λεπτὰ, πέρασέ την ἀπὸ ψιλὸ τρυπητὸ καὶ μεταχειρίσου.

1298. Caramel Sauce No. 1.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ ἀνακάτευσέ το στὴ φωτειὰ μὲ ξύλινη κουτάλα ἕως ὅτου πάρῃ χρῶμα σοκολάτας. Κατόπιν πρόσθεσε τρία ποτήρια νερό, δύο πάουντ ζάχαρη, χυμὸν μισοῦ λεμονιοῦ, ἕνα μασουράκι κανέλλα, καὶ βράσε το δέκα περίπου λεπτὰ νὰ γείνῃ σιρόπι καὶ μεταχειρίσου την.

1299. Caramel Sauce No. 2.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ βάλε την εἰς τὴν φωτιά. Μόλις ἀρχίσῃ νὰ παίρνῃ χρῶμα ξανθό, βάλε τρία ποτήρια νερό καὶ μισὸ πάουντ ζάχαρη νὰ βράσουν μαζὺ πέντε λεπτά. Διάλυσε τρία κουταλάκια κόλλα (cornstarch) εἰς ἕνα ποτῆρι γάλα, ρίψε τα εἰς τὴν καραμέλα, πρόσθεσε ὀλίγη βανίλια, καὶ ὅταν πάρουν μίαν βράση ὅλα μαζὺ τράβηξε τὴν σάλτσαν ἀπὸ τὴ φωτιὰ καὶ μεταχειρίσου.

1300. St. James Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ τέσσαρα κροκάδια καὶ κτύπησέ τα μὲ τὸ σύρμα ἐπὶ πέντε λεπτά. Ἔχεις εἰς τὴν φωτιὰ καὶ βράζουν δύο ποτήρια κρασὶ ἄσπρο καὶ μισὸ ποτῆρι οὐΐσκι. Ὅταν τὰ αὐγὰ εἶναι ἕτοιμα κτυπημένα ρίπτεις σιγὰ σιγὰ τὸ κρασὶ καὶ ἐξακολουθεῖς νὰ κτυπᾷς. Βάλε την διὰ μίαν στιγμὴν εἰς τὴν φωτιὰ νὰ δέσῃ καὶ μεταχειρίσου την.

1301. Sauce Sabayou.

Σπάσε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἓξ αὐγὰ, πρόσθεσε καὶ μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ κτύπησέ τα καλὰ ἐπὶ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε ἕνα ποτῆρι ἄσπρο κρασὶ καὶ ὀλίγο ρῶμι. Βάλε εἰς τὴν φωτιὰ μία

μεγαλείτερη κατσαρόλα μὲ νερὸ νὰ βράση, βάλε τὴν κατσαρόλα μὲ τὰ ὑλικὰ μέσα εἰς αὐτὴν καὶ ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύῃς τὴν σάλτσα ἕως νὰ δέσῃ. Ὅταν τὴν βράζῃς ἔτσι σὲ διπλῆ κατσαρόλα δὲν φοβεῖσαι ποτὲ νὰ σοῦ καῇ.

1302. Cherry Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλα ἕνα φλυτζάνι μαρμελάδα κεράσι, ἕνα πάουντ ζάχαρη καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ πέντε λεπτά. Διάλυσε δύο κουταλιὲς κόλλα (cornstarch) εἰς μισὸ ποτῆρι καὶ πρόσθεσέ την εἰς τὴν σάλτσα νὰ δέσῃ.

1303. Cherry Sauce Cold.

Βάλε μισὸ πάουντ ζάχαρη, ἕνα τέταρτο τοῦ πάουντ βούτυρο καὶ κτύπησέ τα μὲ τὸ σύρμα ἕως ὅτου νὰ ἀσπρίσῃ τὸ βούτυρον. Ἔχε ἕτοιμη μία μαρέγκα ἀπὸ τρία ἀσπράδια αὐγῶν, ρίψε την εἰς τὸ βούτυρον πρόσθεσε μισὸ φλυτζάνι κεράσια, καὶ μεταχειρίσου τὴν σάλτσα αὐτὴ εἰς κρύα γλυκίσματα.

1304. Chocolate Sauce Hot.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι μισὸ φλυτζάνι τριμμένη σοκολάτα, ἑνάμισυ φλυτζάνι ζάχαρη, τέσσαρα ποτήρια νερὸ καὶ βάλε τα νὰ πάρουν βράση. Διάλυσε τέσσαρες κουταλίτσες κόλλα (cornstarch) ἢ φεκιοὺλ (πατατάλευρον) εἰς ἕνα ποτῆρι νερὸ κρῦο. Ρίψε εἰς τὴν σοκολάτα, πρόσθεσε ὀλίγη βανίλια καὶ ἄφησέ το νὰ πάρῃ μιὰ βράση. Πρόσθεσε ὀλίγο κονιὰκ ἢ γουΐσκι καὶ φύλαξέ το εἰς ζεστὸ μέρος. Τὴν σάλτσα αὐτὴ τὴν μεταχειρίζεσαι διὰ πουτίγκες καὶ κέηκς.

1305. Chocolate Sauce Cold.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη τέσσαρα κροκάδια, μισὸ φλυτζάνι σοκολάτα τριμμένη. Κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα καὶ ἔπειτα πρόσθεσε ἕνα ποτῆρι γάλα ζεστὸ καὶ βάλε την εἰς τὴν φωτιὰ νὰ δέσῃ. Ὅταν τὴν κατεβάσῃς καὶ κρυώσῃ πρόσθεσε ἕνα ποτῆρι κρὴμ γάλακτος καὶ μεταχειρίσου την εἰς κρύα γλυκύσματα.

1306. Claret Sauce.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι δύο ποτήρια μαῦρο κρασὶ claret, μισὸ πάουντ ζάχαρη, ἕνα κομματάκι κανέλλα μία φέτα λεμόνι. Βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρουν βράση. Ἔχε διαλελυμένην δύο κουταλιὲς κόλλα (cornstarch) εἰς μισὸ ποτῆρι

νερό, ρίψε την είς τὸ κατσαρολάκι μὲ τὸ κρασὶ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἐπὶ πέντε λεπτὰ καὶ μεταχειρίσου.

1307. Sauce Bichante.

Πάρε ἕνα πάουντ ζάχαρη, τρία ποτήρια νερὸ καὶ βάλε τα εἰς ἕνα κατσαρολάκι. Κόψε τὲς φλοῦδες ἑνὸς λεμονιοῦ καὶ ἑνὸς πορτοκαλιοῦ πολὺ ψιλὰ σὰν φιδέ, ρίψε τα καὶ αὐτὰ μέσα, ἐπίσης ὀλίγη ξανθὴ σταφίδα καὶ βάλε τα νὰ βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτά. Δέσε ἔπειτα τὴν σάλτσα μὲ δύο κουταλιὲς κόλλα, ὅπως τὴν ἀνωτέρω καὶ μεταχειρίσου.

1308. Vanilla Cream Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλα τρία ποτήρια γάλα, μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ βάλε τα νὰ πάρουν βράση. Διάλυσε δύο κουταλάκια τοῦ καφὲ κόλλα (cornstarch) καὶ δύο ἀλεῦρι εἰς μισὸ ποτῆρι νερὸ, πρόσθεσε τρία κροκάδια, κτύπησέ τα καλὰ καὶ ρίψε τα εἰς τὸ γάλα ποῦ βράζει. Ἀνακάτεψε τα εἰς τὴν φωτιὰ ἐπὶ δύο τρία λεπτὰ καὶ μεταχειρίσου την.

1309. Coffee Custard Sauce.

Βάλε ἕξ κουταλιὲς ψιλὸ καφὲ μὲ ἑνάμιση ποτῆρι γάλα καὶ μισὸ φλυτζάνι ζάχαρη νὰ βράσουν. Ὅταν βράσουν στράγγισε τὸ γάλα, πρόσθεσε τέσσαρα κροκάδια καλὰ κτυπημένα, βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ καὶ ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύῃς ἕως νὰ δέσῃ.

1310.Custard Sauce.

Πάρε τέσσαρα κροκάδια, μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Ρίψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἕνα κουὼρτ γάλα, τὸ ὁποῖον ἔχεις στὴ φωτιὰ καὶ βράζει. Βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ καὶ ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύῃς καλὰ ἕως νὰ δέσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη ἡ σάλτσα βάλε ὀλίγη βανίλια καὶ σερβίρισε.

1311. Mocca Sauce.

Ἡ σάλτσα αὐτὴ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι προσθέτεις τρεῖς κουταλιὲς καφὲ ψιλοκομμένο τὴν ὥρα ποῦ θὰ τὴν βάλῃς στὴ φωτιά.

1312. Pistache Sauce.

Πάρε μισὸ πάουντ ζάχαρη, τρία αὐγά, δύο κουταλιὲς κόλλα (cornstarch) καὶ κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Πρόσθεσε τρία ποτήρια γάλα βραστὸ καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ δέσουν.

Πρόσθεσε ὀλίγη βανίλια, ψιλοκομμένα φιστίκια, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ μεταχειρίσου.

1313. Jamaica Sauce.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι τρία ποτήρια νερὸ, μισὸ πάουντ ζάχαρη, ἕνα κομμάτι κανέλλα μία φλούδα λεμονιοῦ καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ βράσουν ἐπὶ δέκα λεπτά. Διάλυσε τρεῖς κουταλιὲς κόλλα (cornstarch) εἰς μισὸ ποτῆρι νερό, ρίψε εἰς τὴν σάλτσα ποῦ βράζεις καὶ ἀνακάτεψέ την ἕως νὰ δέσῃ. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη βγάλε τὴν κανέλλα καὶ τὴν φλούδα τοῦ λεμονιοῦ, πρόσθεσε ὀλίγο τζαμάϊκα καὶ μεταχειρίσου διὰ πουτίγκες καὶ κέηκς.

1314. Kirsch Sauce.

Ἑτοίμασε τὴν σάλτσα αὐτὴ ὅπως τὴν ἀνωτέρω ἀλλ' ἀντὶ τζαμάϊκας πρόσθεσε kirsh.

Αὐτὴν τὴν σάλτσαν δύνασαι νὰ κατασκευάσῃς καὶ μὲ jin, maraschino ἢ rum ἀντὶ τζαμάϊκας, καὶ δίδεις τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

1315. Orange Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν τέσσαρα ποτήρια νερὸ, ἕνα πάουντ ζάχαρη, χυμὸν δύο πορτοκαλιῶν καθὼς καὶ τὴν φλούδαν των καὶ βάλε τα νὰ βράσουν ἕνα τέταρτον. Διάλυσε εἰς μισὸ ποτῆρι νερὸ τέσσαρες κουταλιὲς κόλλα (cornstarch) καὶ ρίψε την εἰς τὴν σάλτσα νὰ δέσῃ.

1316. Lemon Sauce.

Ἑτοίμασε τὴν σάλτσα αὐτὴ ὅπως τὴν ἀνωτέρω ἀλλ ἀντὶ πορτοκάλι μεταχειρίσου λεμόνι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΑ΄.

ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ

1317. Rice Pudding No. 1.

Πάρε τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ρύζι, πλύνε το καὶ βάλε το εἰς μία καραβάνα εἰς τὸ φοῦρνο νὰ στεγνώσῃ. Ὅταν στεγνώσῃ πρόσθεσε ἕνα γαλλόνι γάλα βραστό, ὀλίγο ἐξτρὰκτ βανίλιας καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ εἴκοσι λεπτά. Κατόπιν προσθέτεις ἕνα πάουντ ζάχαρη καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ βράσῃ ἀκόμη δέκα λεπτά. Ἐὰν θέλῃς νὰ γείνῃ ἡ πουτίγκα πιὸ πλούσια βάλε καὶ τέσσαρα κροκάδια καλὰ κτυπημένα. Ὅταν χρυώσῃ σερβίρισέ την μὲ ὀλίγη ψιλὴ κανέλλα ἀπὸ πάνω ἢ μὲ σάλτσα βανέλλας ἰδιαιτέρως.

1318. Rice Pudding No. 2.

Τὴν πουτίγκα αὐτὴ τὴν ἑτοιμάζεις ὅπως τὴν ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι δὲν βάζεις ὅλο γάλα ἀλλὰ μισὸ γάλα καὶ μισὸ νερό. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη τὴν δένεις μὲ ὀλίγη κόλλα (cornstarch) καὶ τὴν χρωματίζεις μὲ χρῶμα αὐγοῦ (egg color).

1319. American Pudding Strawberry Sauce.

Κόψε εἰς μικρὰ τεμάχια δύο πάουντς κέηκς, πρόσθεσε ὀλίγες φράουλες καὶ ὀλίγα κεράσια. Βάλε εἰς ἕνα μέρος ἕνα πάουντ ζάχαρη καὶ τέσσαρα αὐγά. Κτύπησέ τα καλά, πρόσθεσε ἕνα κουῶρτερ γάλα καὶ ἕνα ποτῆρι νερό. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ βάλε την σὲ φόρμες ἢ σὲ ταψὶ καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φοῦρνον. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη ἡ πουτίγκα ἄφησέ την ὀλίγο νὰ κρυώσῃ καὶ σερβίρισέ την μὲ σάλτσα φράουλας. Αὐτὴ ἡ ἀναλογία εἶναι διὰ δεκαπέντε μερίδες.

1320. Rice Pudding Apple Compote.

Ἑτοιμάζεις τὴν πουτίγκα ὅπως ἀνωτέρω καὶ ὅταν θὰ τὴν σερβίρῃς βάζεις καὶ μισὸ μῆλο κομπόστα εἰς κάθε πιάτο καὶ περεχύνεις μὲ ὀλίγο σιρόπι τῆς ἰδίας κομπόστας.

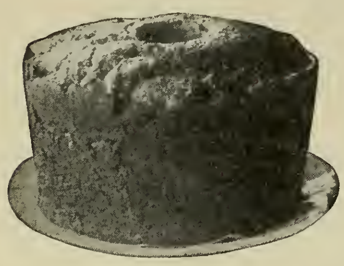
1321. Rice Pudding Prune Compote.

Καὶ αὐτὴ ἑτοιμάζεται κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον μὲ τὴν δια-

φορὰν ὅτι ἀντὶ μήλου βάζεις δύο δαμάσκηνα κομπόστα εἰς κάθε πιάτο.

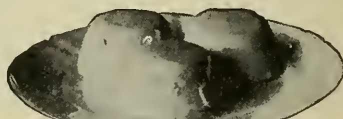
1322. Bread Pudding Orange Sauce.

Πάρε ἕνα ταψὶ ἢ μία φόρμα ὅσο σοῦ χρειάζεται νὰ κάμῃς τὴν πουτίγκα, ἄλειψέ το πάχος καὶ κούκκισέ το ἀλεῦρι. Κόψε μπαγάτικα ψωμιὰ εἰς μικρὰ τετραγωνίδια καὶ βάλε τα εἰς τὸ ταψὶ νὰ γεμίσῃ ὡς τὴ μέση. Κόψε κατόπιν ὀλίγη πορτοκαλόφλουδα ψιλὰ-ψιλὰ καὶ ρίψε την ἀπὸ πάνω καθὼς καὶ ὀλίγη σταφίδα. Πάρε μερικὰ αὐγὰ ἀναλόγως τῆς πουτίγκας ποῦ θὰ κάμῃς, κτύπησέ τα καλὰ μὲ ζάχαρη, πρόσθεσε γάλα ὅσο νομίζεις ἀρκετὸν διὰ νὰ σκεπασθοῦν τὰ ψωμιά, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ χῦσέ το ἐπάνω εἰς τὰ ψωμιά. Ψῆσέ την εἰς μέτριο φοῦρνο καὶ σερβίρισέ την μὲ σάλτσαν πορτοκαλιοῦ.



1323. Corsnstarch Pudding Vanilla Sauce.

Βάλε ἕνα κουῶρτερ γάλα καὶ ἐνάμισυ φλυτζάνι ζάχαρη καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ ἀνακατεύων διαρκῶς. Διάλυσε τρεῖς κουταλιὲς τῆς σούπας κόλλα (cornstarch) εἰς ἕνα ποτῆρι νερὸ καὶ ὅταν πάρῃ βράση τὸ γάλα ρίψε την μέσα καὶ ανακάτευε καλὰ ἕως νὰ πάρῃ μερικὲς βράσες. Ὅταν καταλάβῃς ὅτι ἔδεσε πρόσθεσε ὀλίγη βανίλια, σερβίρισέ το εἰς πήλινα φορμάκια ἢ φλυτζάνια καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα βανίλιας κρύα.



1324. Tapioca Pudding.

Βάλε ἕνα πάουντ ταπιόκα εἰς κρύο νερὸ νὰ μουσκέψῃ ἐπὶ τέσσαρες ὧρες. Κατόπιν στράγγισέ την καὶ πρόσθεσέ την εἰς τρία κουῶρτερς γάλα βρασμένο. Πρόσθεσε ἕνα πάουντ καὶ ἕνα τέταρτον ζάχαρη ὅ,τι ἐξτρὰκτ προτιμᾷς καὶ βάλε την εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθῇ ἐπὶ τρία τέταρτα τῆς ὥρας. Ὅταν εἶναι ἕτοιμη βγάλε την ἀπὸ τὸν φοῦρνο, ἄφησέ την νὰ κρυώσῃ, καὶ σερβίρισέ την μὲ βανέλα κρὴμ σός.

1325. Tapioca and Cocoanut Pudding.

Βάλε τὴν ταπιόκα νὰ μουσκέψῃ ὅπως καὶ ἀνωτέρω. Στράγ-

γισέ την καὶ ἕνωσέ την μὲ μισὸ πάουντ ξυσμένο κόκονοτ (cocoanut). Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα πάουντ καὶ ἕνα τέταρτον ζάχαρη, πέντε κροκάδια, τρία κουῶρτ γάλα, ἢ μισὸ γάλα καὶ μισὸ νερό. Ἀνακάτεψέ τα καλά, ρίψε τα εἰς τὴν ταπιόκα, πρόσθεσε ἐξτρὰκτ βανίλιας καὶ ψῆσέ την εἰς μέτριον φοῦρνον ἐπὶ τρία τέταρτα τῆς ὥρας.

1326. Apple and Tapioca Pudding Cold.

Ἑτοίμασε τὴν ταπιόκα ὅπως ἀνωτέρω καὶ ὅταν θὰ τὴν βάλῃς εἰς τὸ ταψὶ πρόσθεσε ὀκτὼ μῆλα κομμένα εἰς φέτες νὰ ψηθοῦν μαζύ. Θὰ τὴν σερβίρῃς κρύα μὲ κρέμα γάλακτος (cream).

1327. Apple Pudding Jamaica Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν πέντε αὐγὰ καὶ μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ κτύπησέ τα καλὰ ἐπὶ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε εἰς αὐτὰ μισὸ πάουντ ἀλεῦρι, πέντε μῆλα καθαρισμένα καὶ ψιλοκομμένα, ὀλίγον ἐξτρὰκτ λεμόνι, ἕνα κουταλάκι τοῦ καφὲ baking powder καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά καλά. Ἄλειψε ἕνα ταψὶ μὲ λάρδο, κούκκισέ το ἀλεῦρι, τίναξέ το νὰ μὴ ἔχῃ πολὺ ἀλεῦρι, χῦσε μέσα τὸ μῖγμα καὶ ψῆσε το εἰς μέτριον φοῦρνο. Σερβίρησε τὴν πουτίγκα αὐτὴν μὲ τζαμέϊκα σάλτσαν.

1328. Peach Pudding Orange Sauce.

Ἡ πουτίγκα αὐτὴ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ μῆλα βάζεις ροδάκινα καὶ τὴν σερβίρεις μὲ σάλτσαν πορτοκαλιῶν ἢ σάλτσαν καϊσιοῦ.

1329. Plum Pudding Wine Sauce.

Πάρε ἕνα πάουντ πάχος ἀπὸ νεφραμιὰ βωδινή, καθάρισέ το ἀπὸ τὰ νεῦρα καὶ κόψε το πολὺ ψιλά. Μούσκεψε ἕως δυόμιση πάουντς ψωμιὰ καὶ στύψε τα καλὰ νὰ φύγῃ ὅλο τὸ νερό. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν, πρόσθεσε τὸ πάχος, μισὸ πάουντ σταφιδάκι, ὀλίγη καραμέλα νὰ λάβῃ σκοῦρο χρῶμα, μιὰ πορτοκαλόφλουδα ψιλοκομμένη, ὀλίγο κονιάκ, ὀλίγο κόντιτο (fruit glace'), πέντε αὐγὰ καὶ ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη, μισὸ φλυτζάνι ἀλεῦρι, δύο κουταλάκια baking powder, ζύμωσέ τα ὅλα μαζύ. Ἄλειψε κατόπιν δύο πετσέτες μὲ βούτυρο ἢ πάχος, ρίψε τὸ μισὸ μῖγμα εἰς τὴν μιὰ καὶ τὸ μισὸ εἰς τὴν ἄλλην, δέσε τες καλὰ καὶ βάλε τες εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ νερὸ νὰ βράσουν ἐπὶ δύο ὧρες Ὅταν εἶναι ἕτοιμες κατέβασέ τες νὰ κρυώσουν ὀλίγο κόψε τὴν πουτίγκα φέτες καὶ σερβίρισέ τες μὲ wine sauce.

1330. Royal Pudding Sabayou Sauce.

Κάμε ἕνα παντεσπάνι, ἢ ἐὰν ἔχῃς τίποτε κομμάτια ἠμπορεῖς νὰ τὰ μεταχειρισθῇς. Κόψέ το εἰς μικρὰ μικρὰ κομμάτια, κόψε ἐπίσης μία πορτοκαλόφλουδα, ὀλίγο κόντιτο (fruit glace'), ὀλίγη σταφίδα, ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζὺ καὶ βάλε τὸ μίγμα αὐτὸ εἰς τὸ ταψὶ ἀφοῦ πρῶτον τὸ ἀλείψῃς πάχος, ἢ σὲ φορμίτσες. Ἔχεις ἕτοιμη μία κρέμα, τὴν ὁποίαν ἑτοιμάζεις ὡς ἑξῆς: Πέρνεις ἑνάμισυ πάουντ ζάχαρη, προσθέτεις ἑπτὰ αὐγὰ καὶ ἀνάλογον γάλα, ὅσο καταλαμβάνεις ὅτι ἀρκεῖ διὰ νὰ σκεπασθῇ τὸ μῖγμα εἰς τὸ ταψί. Τὰ ἀνακατεύεις αὐτὰ καὶ τὰ κτυπᾷς καλά, τὰ ρίπτεις εἰς τὸ ταψὶ καὶ ψήνεις τὴν πουτίγγα εἰς μέτριον φοῦρνον. Τὴν σερβίρεις μὲ σάλτσα.

1331. Royal Bread Pudding.

Ἡ πουτίγγα αὐτὴ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ παντεσπάνι μεταχειρίζεσαι ψωμὶ κομμένο εἰς μικρὰ κομματάκια.

1332. Chocolate Pudding No. 1.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι πέντε αὐγὰ καὶ τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη. Κτύπησέ τα διὰ τρία λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ τσοκολάταν ἢ κακάο, ἕνα κουῶρτ γάλα καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Ἄλειψε ἕνα ταψὶ ἢ φόρμες μὲ βούτυρο, κούκκισέ τες μὲ ἀλεῦρι, ρῖψε τὸ μῖγχα μέσα καὶ ψῆσε τες εἰς τὸν φοῦρνον ἐπὶ σαρανταπέντε λεπτά. Ἐὰν θὰ τὴν ψήσῃς εἰς φόρμες βάλε τες μέσα εἰς ἕνα ταψὶ μὲ νερὸ νὰ ψηθοῦν. Σερβίρεις τὴν πουτίγγα αὐτὴ σκέτη χωρὶς σάλτσαν.

1333. Chocolate Pudding No. 2.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μισὸ γαλλόνι γάλα καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρῃ βράση. Ἀνάλυσε ἕνα φλυτζάνι τοῦ καφφὲ κόλλα (cornstarch) εἰς ἕνα κατσαρολάκι μὲ ὀλίγο κρύο γάλα πρόσθεσε ἕνα πάουντ ζάχαρη καὶ μισὸ φλυτζάνι τριμμένη σοκολάτα ἢ κακάο. Ρῖψέ τα ὅλα αὐτὰ εἰς τὸ γάλα ποῦ βράζει καὶ ἀνακάτεψέ τα ἐπὶ τῆς φωτιᾶς ἐπὶ δύο λεπτά Σερβίρισε το ἔπειτα εἰς μικρὰ φορμάκια ἢ φλυτζάνια καὶ βάλε τα εἰς τὴν παγωνιέρα νὰ κρυώσουν. Σερβίρισε μὲ ἄπρικοτ σάλτσα.

1334. Indian Pudding Banana Sauce.

Βάλε εἰς τὴν φωτιὰ ἕνα κουὼρτ γάλα καὶ μόλις πάρῃ βράση βάλε μισὸ φλυτζάνι corn meal καὶ ἀνακάτεψέ το καλά. Κτύπησε

ἰδιαιτέρως τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, τρία αὐγά, μισὸ ποτῆρι κρύο γάλα, ἕνα κουταλάκι σκόνη τζίντζερ, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ ρῖψέ τα εἰς τὸ γάλα μὲ τὸ corn meal, πρόσθεσε καὶ τρεῖς ψιλοκομμένες μπανάνες, βάλε τὴν πουτίγγα εἰς τὸν φοῦρνον νὰ ψηθῇ καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα μπανάνα.

1335. Raisin Pudding Brandy Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα πάουντ ζάχαρη καὶ πέντε αὐγά. Κτύπησέ τα καλὰ καὶ πρόσθεσε ἕνα πάουντ σταφίδα ψιλή, ἕνα κουῶρτ γάλα, τρία ποτήρια νερὸ καὶ ἑνάμισυ πάουντ ψωμὶ μουσκεμένο καὶ στυμένο. Ἀνακάτεψέ τα καλά. Ἄλειψε ἕνα ταψὶ μὲ βούτυρο καὶ ἀλεῦρι καὶ μικρὰ φορμάκια, ρίψε τὸ μῖγμα μέσα καὶ ψῆσε το εἰς μέτριο φοῦρνο ἐπὶ σαρανταπέντε λεπτά. Σερβίρισέ την μὲ brandy sauce.

1336. Sago Pudding Vanilla Cream Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα κουῶρτ γάλα, δύο ποτήρια νερὸ καὶ ὅταν πάρουν βράση βάλε ἕνα φλυτζάνι σάγο καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιὰ τριάντα λεπτά. Βάλε κατόπιν εἰς μία λεκάνη τέσσαρα αὐγά, τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο ἐξτρὰκτ βανίλιας, κτύπησέ τα καλά, ἕνωσέ τα μὲ τὸ ἀνωτέρω μῖγμα καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριο φοῦρνο ἐπὶ σαρανταπέντε λεπτά. Σερβίρισέ την μὲ βανίλια κρὴμ σάλτσα.

1337. Pinapple Pudding Lemon Sauce.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἑνάμισυ πάουντ ζάχαρη, ἓξ αὐγὰ καὶ κτύπησέ τα ὀλίγον. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα ψιλοκομμένο ἀνανὰ (pineapple) δύο κουταλιὲς κόλλα (cornstarch) ἑνάμισυ πάουντ ψωμὶ μουσκεμένο καὶ στιμένο, ἕνα κουῶρτ γάλα καὶ δύο ποτήρια νερό. Ἀνακάτεψέ τα καλά, βάλε τα εἰς ἕνα ταψὶ καὶ ψῆσέ την εἰς μέτριο φοῦρνο ἐπὶ σαράντα λεπτά. Σερβίρισέ την μὲ σάλτσα λεμονιοῦ.

1338. Banana Pudding Banana Sauce.

Ἡ πουτίγκα αὐτὴ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως ἡ ἀνωτέρω, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἀντὶ ἀνανὰ βάζεις ἓξ μπανάνες, κομμένες εἰς φέτες καὶ τὴν σερβίρεις μὲ σάλτσαν μπανάνας.

1339. Fruit Panache Pudding Cherry Sauce.

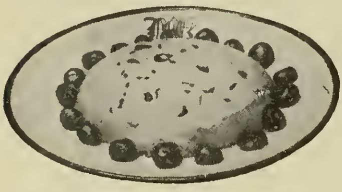
Ἑτοίμασε τὸ μῖγμα τῆς πουτίγκας ὅπως ἀνωτέρω, πρόσθεσε διάφορα φροῦτα ψιλοκομμένα, δηλαδὴ μπανάνες, μῆλα, ἀνανά, ροδάκινα κ. τ. λ. Ψῆσέ την εἰς μέτριο φοῦρνο σαράντα λεπτὰ καὶ σερβίρισέ την μὲ σάλτσα κερασιῶν.

1340. Cabinet Pudding.

Πάρε δέκα μικρὰ φορμάκια ἢ μία μεγάλη φόρμα. Κόψε ψωμὶ εἰς μικρὰ τετράγωνα κομματάκια, ἐπίσης μῆλα τὸ ἓν τρίτον τῆς ποσότητος τοῦ ψωμιοῦ, μισὸ πάουντ σταφίδα, καὶ ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζύ. Κούκισέ τα μὲ ὀλίγη κανέλλα καὶ βάλε τα εἰς τὲς φόρμες. Κτύπησε πέντε αὐγά, πρόσθεσε τρίτα τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, ἕνα κουῶρτ γάλα καὶ χῦσέ το εἰς τὲς φόρμες τὲς ὁποῖες ψήνεις σὲ μέτριο φοῦρνο μέσα εἰς ἕνα ταψὶ μέ νερό, ἐπὶ σαράντα λεπτά. Σερβίρεις μὲ wine sauce.

1341. Marshmallow Cream.

Κτύπησε μὲ τὸ σύρμα τῶν αὐγῶν δύο ἀσπράδια ἕως ὅτου γείνουν μία καλὴ μαρέγκα. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα κουταλάκι ζελατίνα, τὴν ὁποίαν ἔχεις προηγουμένως μουσκέψη εἰς μισὸ ποτῆρι νερὸ ζεστό. Βάλε καὶ μισὸ φλυτζάνι σιρόπι καὶ ἀνακάτεψέ το καλὰ. Σερβίρισε τὴν κρέμα αὐτὴ εἰς πιάτα, στρῶσέ την μὲ τὸ μαχαῖρι καὶ στόλισέ την γύρω μὲ φράουλες ἢ κεράσια, ὅπως δεικνύει ἡ εἰκών.



1342. Corn Flakes Orange Flavor.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἑνάμιση πάουντ ζάχαρη, πέντε αὐγὰ καὶ τριμμένη φλοῦδα ἀπὸ δύο πορτοκάλια. Κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα, πρόσθεσε ἕνα κουῶρτ γάλα, ἕνα ποτῆρι νερό, ἕνα πάουντ corn flakes. Ἄλειψε ἕνα ταψὶ βούτυρο, κούκισέ το ἀλεῦρι, ρίψε τὸ μῖγμα μέσα καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριο φοῦρνο τριάντα λεπτά. Σερβίρισε μὲ σάλτσα πορτοκαλιοῦ.

1343. Oatmeal Soufle.

Βάλε εἰς μία λεκάνη ἕνα φλυτζάνι μέλι Airline ἢ σιρόπι, τρία φλυτζάνια γάλα, δύο αὐγὰ καὶ ἀνεκάτεψέ τα καλά. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα φλυτζάνι oatmeal, ἕνα φλυτζάνι ἀλεῦρι τρία κουταλάκια κακάο, ἕνα κουταλάκι σόδα, ὀλιγη κανέλλα, μοσχοκάρυδο, σταφίδα ψιλὴ, ἀνακατεψέ τα ὅλα καλὰ μαζύ, καὶ βάλε τα εἰς τὰ φορμάκια τῶν μούφινς (muffins) ἢ εἰς ταψί. Ψῆσέ τα εἰς μέτριο φοῦρνο ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτά. Σερβίρησέ τα μὲ ὀλίγην ψιλὴ ζάχαρη καὶ κανέλλα.



ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΒ'.

ΜΑΡΕΓΚΕΣ

1344. Meringue No. 1.

Βάλε εἰς τὴν μπασίνα 8 ἀσπράδια καὶ κτύπησέ τα μὲ τὸ σύρμα μέχρις ὅτου δέσουν καλά. Ἔπειτα πρόσθεσε ἕνα πάουντ ζάχαρη σκόνη, ἀνακάτεψέ το καλὰ καὶ πρόσθεσε ὅ,τι ἐξτρὰκτ προτιμᾷς καὶ μεταχειρίσου την διὰ λέμον-πάϊ, στρόμπερη σὸρτ-κέϊκ κλπ.

1345. Meringue No. 2.

Βάλε εἰς τὴν μπασίνα 8 ἀσπράδια καὶ κτύπησέ τα καλά. Ἔχε ἕτοιμο ἕνα σιρόπι ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι 1 πάουντ ζάχαρη χονδρή, μισὸ ποτῆρι νερό, ὀλίγο λεμόνι καὶ ἄφησέ τα νὰ δέσουν, ὅταν ἀφρίζῃ, ρίχνε ὀλίγο-ὀλίγο μέσα στὰ χτυπημένα ἀσπράδια καὶ ἀνακάτευε καλά. Μεταχειρίσου την ὡς ἀνωτέρω.

1346. Meringue Royale.

Βάλε σὲ μιὰ μπασίνα 7 ἀσπράδια καὶ κτύπησέ τα καλά. Ὅταν δέσουν πρόσθεσε ἕνα πάουντ ζάχαρη σκόνη. Βάλε μία κατσαρόλα μὲ ὀλίγο νερό εἰς τὴ φωτιὰ νὰ βράζῃ καὶ βάλε τὴν μπασίνα ἀπὸ πάνω. Ἀνεκάτευέ την καλὰ ἕως ὅτου νὰ δέσῃ. Πρόσεχε τὲς ἄκρες, διότι κολλᾷ εὔκολα. Ὅταν μένῃ ἐπάνω στὸ σύρμα καὶ δὲν πέφτει, εἶναι ἕτοιμη.

Τὴν μαρέγκα αὐτὴ τὴν μεταχειρίζεσαι διὰ νὰ γαρνίρῃς τοῦρτες καὶ διάφορα κέηκς. Δύνασαι νὰ μεταχειρισθῇς ὅ,τι ἐξτρὰκ θέλεις, ἀλλὰ τὸ πίπερμιντ εἶναι τὸ προτιμώτερον.

1347. Meringue Jelly.

Χώρισε τὰ ἀσπράδια ὀκτὼ αὐγῶν καὶ κτύπησέ τα νὰ γείνουν μαρέγκα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα πρόσθεσε μισὸ πάουντ ζάχαρη σκόνη (powdered sugar). Ἀνάλυσε εἰς ἕνα ποτῆρι νερὸ μισὸ πακετάκι τζελατίνα σκέτη, βάλε το ὀλίγο στὴ φωτιά ν' ἀναλύσῃ, καλὰ κι' ἕνωσέ το μὲ τὴν μαρέγκα. Τὴν μαρέγκα αὐτὴν θὰ χρειασθῇς διὰ διάφορα κρύα γλυκίσματα. ὡς ἀναφέρομεν εἰς τὰς κατωτέρω συνταγάς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΓ'

ΠΑΗΣ

1348. Pie Crust—Πάστα διὰ πάϊς.

Βάλε τρία πάουντς ἀλεῦρι, ἐνάμιση πάουντ λαρδὶ καὶ ζύμωσέ το μὲ κρύο νερό. Αὐτὴ ἡ πάστα εἶναι διὰ τὸ ἐπάνω στρῶμα. Διὰ τὸ κάτω θὰ βάλῃς τέσσαρα πάουντ ἀλεῦρι καὶ ἕνα πάουντ λαρδί. Ἡ κάτω πάστα πρέπει νὰ εἶναι σκληρότερη.

1349. Apple Pie.

Πάρε ἕνα γαλλόνι μῆλα κονσέρβα τοῦ τενεκὲ καὶ κόψε τα εἰς μικρὰ τεμάχια, βάλε ὀλίγη ζάχαρη, κανέλλα καὶ ἀνεκάτεψέ τα. Ἑτοίμασε τὰ πιάτα μὲ τὴν κάτω πάστα καὶ ρίψε μεσα τὰ μῆλα. Κατόπιν σκέπασέ τα μὲ τὴν ἄλλη πάστα, ἄλειψέ τα μὲ ὀλίγο αὐγὸ ἀνεκατεμένο μὲ νερὸ καὶ ψῆσέ τα σὲ μέτριο φοῦρνο 20 λεπτά. Ἐὰν μεταχειρισθῇς φρέσκα μῆλα βράσε τα πρῶτα μὲ ὀλίγη ζάχαρη καὶ ἑτοίμασε ὡς ἀνώτέρω. Ἐὰν θέλῃς νὰ γείνουν περισσότερα τὰ μῆλα δέσε τα μὲ ὀλίγη κόλλα (cornstarch).

1350. Peach Pie.

Τὸ πάϊ ἀπὸ ροδάκινα γίνεται ἀκριβῶς ὅπως καὶ τὸ ἀνωτέρω.

1351. Lemon Cream Pie.

Διὰ πέντε πάϊς θὰ βάλῃς 1)2 γαλλόνι γάλα νὰ πάρῃ βράση μὲ 1)4 πάουντ ζάχαρη. Κατόπιν ἀνάλυσε μὲ ὀλίγο κρύο γάλα 6 κουταλιὲς τῆς σούπας κόλλα (cornstarch) 8 κροκοὺς αὐγῶν, καὶ ὀλίγο ἐξτρὰκ ἀπὸ λεμόνι. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ ἕνωσέ τα μὲ τὸ γάλα ποῦ βράζει. Ρίψε τὴν κρέμα εἰς τὰ πιάτα τοῦπάϊ, ποῦ ἔχεις ἕτοιμα μὲ τὴν πάστα ψημμένη καὶ ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν. Σκέπασέ τα μὲ μαρέγκα, γαρνίρισέ τα καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο ἕνα λεπτὸ νὰ στεγνώσῃ ἡ μαρέγκα. Διὰ τὴν μαρέγκα ἴδε τὴν σχετικὴ συνταγήν.

Ἐὰν ἀποτύχῃς τὴν πρώτην φορὰν μὴν ἀπελπισθῇς, ἀλλ' ἐξέτασε ποῦ εἶναι τὸ σφάλμα καὶ φρόντισε νὰ τὸ διορθώσῃς.

1352. Fresh Fruit for Pie Fillings.

Σημειώσατέ ὅτι ὅλα τὰ φρέσκα φροῦτα, τὰ ὁποῖα πρόκειται νὰ κάμετε πάϊ, πρέπει νὰ βράζωνται μὲ ὀλίγη ζάχαρη. Ἄλλα φροῦτα βράζουν ἀμέσως καὶ ἄλλα πρέπει νὰ μείνουν περισσότερη ὥρα εἰς τὴ φωτιά. Τοῦτο τὸ κανονίζετε σεῖς, ἀναλόγως τῆς σκληρότητος τῶν φρούτων.

1353. Cranberry Pie.

Πάρε 2 κουῶρτ κράμβερς, βάλε το εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ 1)2 ποτῆρι νερό, 1 πάουντ ζάχαρη, καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιά, ἕως ὅτου δέσῃ καὶ γίνῃ κατάλληλο διὰ πάϊ. Κατὰ τὰ λοιπὰ τὸ ἑτοιμάζεις ὅπως καὶ νὸ Apple Pie.

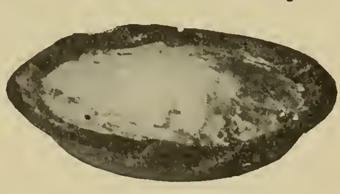
1354. Cherry Pie.

Πάρε δύο κουῶρτερ κεράσια, ἀπὸ τὰ ὁποῖα ἀφοῦ ἀφαιρέσῃς τὰ κουκούτσια, τὰ βράζεις καὶ τὰ ἀποτελειώνεις ὅπως καὶ τὸ κράμπερι πάϊ.

Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον γίνεται καὶ τὸ πάϊ ἀπὸ σταφύλια, βερύκοκκα καὶ φράουλες.

1355. Pumpkin Pie.

Ἑτοίμασε δύο πιάτα τοῦ πάϊ μὲ πάστα καὶ βάλε τα εἰς τὸ φοῦρνο 5 λεπτὰ νὰ ψηθοῦν. Ἔπειτα πάρε ἕνα κουτὶ κολοκυθιοῦ, μεγέθους ἑνὸς κουῶρτ, ἄνοιξέ το καὶ βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν. Πρόσθεσε 2 φλυτζάνια γάλα, ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη, ὀλίγο ἁλάτι, 2 αὐγά, ὀλίγη κανέλλα καὶ γαρύφαλλα εἰς σκόνη, ἀνακάτεψέ τα καλά, βάλε τα εἰς τὰ πιάτα καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριο φοῦρνο.



1356. Rhubarb Pie.

Αὐτὸ τὸ φροῦτο εἶναι ἕτοιμο σέ κουτιά, ὑπάρχει ὅμως καὶ φρέσκο, καὶ τότε τὸ βράζεις καλά, τὸ ἀνακατώνεις μὲ ὀλίγη ζάχαρη καὶ ὀλίγο μοσχοκάρυδο τριμμένο. Βάλε εἰς πιάτα τοῦ πάϊ σκέπασέ το μὲ τὴν πάστα καὶ ψῆσέ το ὅπως καὶ τὰ ἄλλα πάϊς.

1357. Mince Pie.

Τὴν γέμιση διὰ τὸ πάϊ αὐτὸ ἀγοράζετε ἑτοίμην. Παίρνετε ὅ,τι ποσὸν θέλετε, τὸ βάζετε εἰς τὴν κατσαρόλαν, τὸ ἀναλύετε μὲ ὀλίγο ζεστὸ νερὸ καὶ ὀλίγη ζάχαρη καὶ τὸ δένετε μὲ κόλλα—

corn starch—. Ἔπειτα τό μοιράζετε εἰς τὰ πιάτα τοῦ πάϊ, ἕτοιμα μὲ πάστα τὰ σκεπάζετε ἀλείβετε αὐγὸ καὶ ψήνετε σὲ μέτριο φοῦρνο 20 λεπτά.

1358. Coconut Pie.

Βράζετε 1)2 κουῶρτ γάλα καὶ ἕνα πάουντ ζάχαρη. Κατόπιν ἀναλύετε εἰς ἕνα ποτῆρι νερὸ (ἢ γάλα) 2 κουταλιὲς τῆς σούπας ἀλεῦρι καὶ μιὰ κουταλιὰ κόλλα (cornstarch), τὰ ὁποῖα ρίπτετε εἰς τὸ γάλα ποῦ ἔχετε στὴ φωτιά. Ἀφοῦ δὲ τὰ ἀνακατέψητε ὅλα καλά, τὰ βγάζετε ἀπὸ τὴν φωτιὰ, κατόπιν προσθέτετε 6 ἢ 8 αὐγά, ὀλίγη βανίλια καὶ μισὸ πάουντ κόκονοτ. Ἔχετε ἕτοιμη τὴ κρούστα εἰς τὰ πιάτα. Ρίψατε μέσα τὸ μῖγμα, κουκίσατέ το ἀπὸ πάνω μὲ ἕτερον ἥμισυ πάουντ κόκονοτ καὶ τὸ βάλετε νὰ ψηθῇ σὲ μέτριο φοῦρνο 20 λεπτά.

1359. Boston Cream Pie.

Κάμε παντεσπάνι μὲ ἓξ αὐγά, (ἴδε σχετικὴν συνταγήν). Βάλε ἀπὸ ὀλίγο εἰς τὰ πιάτα τοῦ πάϊ καὶ ἅπλωσέ το μὲ τὸ μαχαῖρι νὰ σκεπασθῇ τὸ πιάτο καὶ νὰ εἶναι μισὸ δάκτυλο χόνδρος. Βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ψηθοῦν. Κατόπιν ἄλειψέ τα μὲ κρέμα πατσιτσέρικη (ἴδε συνταγὴν κρέμας διὰ τὰ ἐκλὲρ) καὶ ἕνωσε τὰ δύο μαζύ, νὰ κλείσῃς τὴν κρέμα εἰς τὸ μέσον, κόψε το εἰς μικρὰ τεμάχια καὶ ρίψε ὀλίγη ζάχαρη ἐπάνω.

1360. Raisin Pie.

Πάρε δύο πάουντ σταφίδα χωρὶς κουκούτσια, πλύνε την, βάλε την εἰς ζεστὸ νερὸ καὶ ἄφησέ την ἐπὶ δύο ὥρας νὰ φουσκώσῃ. Κατόπιν στράγγισέ την, κόψε την μὲ τὸ μαχαῖρι ὀλίγον, πρόσθεσε ἕνα πάουντ ψιλὴ ζάχαρη καὶ μοίρασε τὸ μῖγμα εἰς πιάτα τοῦ πάϊ, στρωμένα μὲ πάστα, κούκισέ το μὲ κανέλλα, σκέπασέ το μὲ πάστα, ἄλειψε αὐγὸ καὶ ψῆσε ἐπὶ δέκα πέντε λεπτὰ σὲ μέτριο φοῦρνο.

1361. Sweet Potato Pie.

Καθάρισε καὶ βράσε πέντε πάουντς γλυκοπατάτες, κάμετες πουρὲ, πρόσθεσε ἕνα κουῶρτ γάλα, πέντε αὐγά, ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο μοσχοκάρυδο, ἀνακάτεψε καὶ ρίψε τὸ μῖγμα εἰς πιάτα τοῦ πάϊ μὲ πάστα. Ψῆσέ το ἐπὶ 20 λεπτὰ σὲ μέτριο φοῦρνο, χωρὶς νὰ τὸ σκεπάσῃς ἀπὸ πάνω μὲ πάστα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΔ'.

ΚΕΗΚΣ

1362. Plain d' Espagne—Παντεσπάνι.

Βάλε εἰς τὴν μπασίνα δώδεκα ὁλόκληρα αὐγά, ἕνα πάουντ ζάχαρη καὶ κτύπησέ τα μὲ τὸ σύρμα καλὰ ἐπὶ δέκα λεπτὰ χωρὶς νὰ σταματήσῃς. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα πάουντ ἀλεῦρι κοσκινισμένο, ἀνακάτευε σιγὰ σιγὰ νὰ ἑνωθῇ καλὰ μὲ τὰ αὐγά. Στρῶσε εἰς μία καραβάνα ἕνα χαρτὶ ἄσπρο, ἀφοῦ πρῶτον τὸ ἀλείψῃς βούτυρο, ρῖψε τὸ μῖγμα μέσα, στρῶσέ το μὲ τὴν σπάτουλα καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριο φοῦρνο. Τὸ παντεσπάνι αὐτὸ θὰ σᾶς χρειασθῇ εἰς πολλὰ γλυκύσματα.

1363. Plain Cake.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην ἕνα πάουντ ζάχαρη καὶ ἕνα πάουντ βούτυρο ἢ λάρδο καὶ δούλεψέ τα καλὰ μὲ τὸ χέρι σου ἢ μὲ μία ξύλινη κουτάλα ἐπὶ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ἀνὰ δύο δέκα αὐγὰ ἐξακολουθῶν πάντοτε νὰ δουλεύῃς τὸ μῖγμα. Ρῖψε καὶ ἕνα πάουντ ἀλεῦρι, ἀνακάτεψε ὀλίγον ἀκόμη, χῦσέ το εἰς κατάλληλον ταψὶ καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριον φοῦρνον.

1364. Raisin Cake.

Τὸ καίηκ αὐτὸ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι προσθέτεις καὶ σταφίδες.

1365. Cream Coconut Cake.

Κάμε ἕνα παντεσπάνι κατὰ τὴν συνταγὴν ἀριθ. 1362 καὶ ψῆσέ το εἰς δύο ταψιά. Ἔχε ἕτοιμη μία κρέμα βανίλιας κατὰ τὴν συνταγὴν κρέμα διὰ τὰ ἐκλὲρ (ἀρ. 1375) καὶ ὅταν κρυώσουν τὰ παντεσπάνια ἄλειψε τὸ ἕνα μὲ τὴν κρέμα αὐτὴ εἰς χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου. Βάλε κατόπιν τὸ ἄλλο παντεσπάνι ἀπὸ πάνω, ἄλειψέ το ἕνα γύρω μὲ ὀλίγη μαρμελάτα καὶ κούκκισέ το μὲ κόκονοτ.

1366. Lady Baltimore Cake.

Βάλε μισὸ πάουντ λάρδο ἢ βούτυρο εἰς μία κατσαρόλα με-

τρίου μεγέθους καὶ ἕνα πάουντ ζάχαρη. Κτύπησέ τα ὀλίγον μὲ τὸ σύρμα, κατόπιν πρόσθεσε ἑπτὰ αὐγὰ ἀνὰ δύο ἐξακολουθῶν νὰ κτυπᾷς, ἕνα φλυτζάνι γάλα, ἕνα πάουντ καὶ ἕνα τέταρτον ἀλεῦρι, τρία κουταλάκια προζῦμι (baking powder). Ἀνακάτεψέ τα καλά. Βάλε τὸ μῖγμα αὐτὸ εἰς 6 πιάτα τοῦ πάϊ διὰ νὰ κάμῃς 6 καίηκς στρογγυλά. Ψῆσέ τα εἰς μέτριον φοῦρνον εἴκοσι λεπτά. Ὅταν κρυώσουν πάρε ἕνα στρογγυλὸ καὶ ἄλειψέ το ὀλίγην μαρμελάδα ὅ,τι εἶδος προτιμᾷς. Βάλε ἕνα δεύτερο ἀπὸ πάνω ἄλειψέ το καὶ αὐτό, βάλε ἕνα τρίτον στρογγυλὸ καὶ σκέπασέ το μὲ μαρέγγα ροαγιὰλ διὰ νὰ τελειώσῃ τὸ καίηκ. Τὸ ἴδιο κάμεις καὶ διὰ τὰ ἄλλα τρία.

1367. Orange Cake.

Πάρε ἕνα πάουντ λάρδο ἢ βούτυρο, ἕνα πάουντ ζάχαρη σκόνη καὶ δούλεψέ τα εἰς μίαν λεκάνην μὲ τὸ χέρι σου ἐπὶ πέντε λεπτά. Πρόσθεσε ἀνὰ δύο δέκα αὐγὰ καὶ ἐξακολούθει νὰ δουλεύῃς. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα πάουντ ἀλεῦρι, ἕνα κουταλάκι τοῦ καφφὲ προζῦμι (baking powder), μία πορτοκαλόφλουδα ψιλοκομμένη, δούλεψέ τα ὀλίγον ἀκόμη ὅλα μαζύ, ἄλειψε τὸ ταψὶ βούτυρο, βάλε ἕνα ἄσπρο χαρτὶ καὶ χῦσε τὸ μῖγμα μέσα. Ψῆσε εἰς μέτριον φοῦρνον σαράντα λεπτά.

Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον δύνασαι νὰ κάμῃς καίηκς μὲ διάφορα φροῦτα, δίδων τὴν ἀνάλογον ὀνομασίαν.

1368. Whipped Cream for Short Cakes.

Διὰ νὰ ἑτοιμάσῃς κρέμα γάλακτος διὰ τὰ short cakes θὰ βάλῃς εἰς μίαν μπασίναν ἢ μίαν κατσαρόλαν ὅσην κρέμαν χρειάζεσαι, βάλε τὴν κατσαρόλαν εἰς τὸν πάγον καὶ κτύπησε τὴν κρέμα μὲ τὸ σύρμα ἕως ὅτου φουσκώσῃ (δέσῃ) καὶ γείνῃ σὰν πηκτὸς ἀφρός. Πρόσεξε νὰ μὴν τὴν κτυπήσῃς πολὺ διότι θὰ μεταβληθῇ εἰς βούτυρον.

1369. Apple Short Cake.

Κάμε ἕνα παντεσπάνι (ἀριθ. 1362) ἕως δύο δάκτυλα χόνδρος, σχήματος στρογγυλοῦ ἢ τετραγώνου. Ὅταν κρυώσῃ κόψε το εἰς τὴν μέση καὶ ἄλειψε τὸ ἕνα κομμάτι κομπόστα μῆλα κομμένα σὰν φέτες πορτοκαλιοῦ. Βάλε ἀπὸ πάνω κτυπημένη κρέμα τοῦ γάλακτος μὲ ἐξτρὰκτ βανίλιας, σκέπασέ το μὲ τὸ ἄλλο κομμάτι, στρῶσε ἀπὸ πάνω μῆλα καὶ κρήμ, διόρθωσέ το νὰ φαίνεται ὡραῖον καὶ σερβίρισε.

1370. Strawberry Short Cake.

Κάμε εἰς ἕνα μικρὸ ταψὶ παντεσπάνι χόνδρους δύο δακτύλων. Σχίσε το στὴ μέση. Ἄλειψε τὴν μία φέτα μὲ κτυπημένη κρέμα γάλακτος, στρῶσέ την μὲ ἐκλεκτὲς καὶ ὥριμες φράουλες, σκέπασέ το μὲ τὴν ἄλλην φέταν, βάλε ἐκ νέου κρέμα καὶ φράουλες καὶ εἰς τὸ τέλος γαρνίρισέ το μὲ κτυπημένη κρέμα ἀπὸ τὴν εἰδικὴν σακοῦλαν καὶ σερβίρισε.

1371. Appricot Short Cake.

Ἑτοίμασέ το ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ μεταχειρίσου ὡς φροῦτον βερύκοκα φρέσκα ἢ κομπόστα

1372. Banana Short Cake.

Ἑτοίμασέ το ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ μεταχειρίσου ὡς φροῦτον βανάνες κομμένες εἰς στρογγυλὲς φέτες.

1373. Royal Cake.

Κάμε ἕνα παντεσπάνι χόνδρους δύο δακτύλων. Ὅταν θὰ εἶναι ἕτοιμον κόψε το λουρίδες φάρδους τεσσάρων δακτύλων. Κατόπιν σχῖσέ το στὴ μέση καὶ ἄλειψέ το μὲ ἀραιὰ μαρμελάδα φρούτων ἢ μὲ σάλτσα ἀπὸ μῆλα. Ἕνωσε πάλιν τὲς δύο φέτες καὶ κάμε τες σὰν σάνδουιτς. Κατόπιν ἄλειψε ἀπὸ πάνω μὲ ὀλίγη μαρέγκα ροαγιὰλ ἢ φοντάν. Κράτησε ἀπὸ τὴν μαρέγκα αὐτὴ ὀλίγην εἰς ἕνα μέρος. Βάλε της ὀλίγο κόκκινο χρῶμα, βάλε την εἰς ἕνα χαρτένιο χωνί τὸ ὁποῖον κόπτεις εἰς τὴν ἄκρη καὶ στόλισε μὲ αὐτὴ τὸ καίηκ σου. Κόψε το μερίδες καὶ σερβίρισε.

ΣΗΜ.— Εἰς τὰ μικρὰ ξενοδοχεῖα μεταχειρίζονται διὰ τὰ short cakes ἕτοιμα παντεσπάνια (layers for cakes), τὰ ὁποῖα ἀγοράζουν ἀπὸ τὰ ἀρτοποιεῖα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΕ΄.

ΚΡΕΜΕΣ, ΤΖΕΛΙΑ κ.τ.λ.

1374. Paste for Eclairs and Puffs.

Βάλε είς μίαν κατσαρόλα δύο ποτήρια. νερό, μισό ποτῆρι λάρδο ἢ βούτυρο, ἕνα κουτάλι τῆς σούπας ζάχαρη καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρουν βράση. Ρῖπτε ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἀλεῦρι καὶ ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύῃς ἕως ὅτου γείνῃ μία ζύμη πηκτή. Βγάλε το ἀπὸ τὴ φωτιὰ καὶ ὅταν κρυώσῃ ὀλίγον ρῖψε ἀνὰ δύο αὐγά, ἐνῷ ἐξακολουθῇς νὰ δουλεύῃς, τόσα ὅσα χρειασθοῦν διὰ νὰ μαλακώσῃ ἡ ζύμη καὶ γείνῃ ὡς μία κρέμα σφικτή. Θὰ χρειασθῇς διὰ τὸ ποσὸν αὐτὸ δώδεκα αὐγὰ περίπου. Εἰς τὸ τέλος πρόσθεσε καὶ μισὴ κουταλιὰ προζῦμι (baking powder) καὶ ἀνακάτεψε καλά.

Χῦσε τὴν ζύμη αὐτὴ μὲ τὴν σακκοῦλα εἰς τὸ ταψὶ εἰς ὅ, τι σχῆμα θέλεις. Τὰ ἐκλὲρ γίνονται συνήθως μακρουλὰ σὰν δάκτυλα.

1375. Pastry Cream—Κρέμα Παστιτσέρικη.

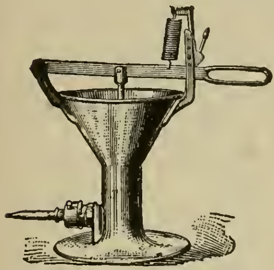
Βάλε ἕνα κουῶρτ γάλα νὰ πάρῃ βράση. Βάλε εἰς μίαν λεκάνην τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, μισὸ πάουν ἀλεῦρι, μιὰ κουταλιὰ τῆς σούπας κόλλα (cornstarch). Ρῖψέ τα εἰς τὸ γάλα ποῦ βράζει καὶ ἀμέσως κατόπιν ρῖψε καὶ 6 κροκάδια, τὰ ὁποῖα ἔχεις καλὰ κτυπημένα. Ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύῃς τὴν κρέμα ἕως ὅτου ἰδῇς ὅτι ἀρχίζει νὰ βράζῃ. Ὅταν τὴν κατεβάσῃς ἄφησέ την νὰ κρυώσῃ, πρόσθεσε καὶ ὀλίγο βανίλια ἐξτρὰκτ ἢ ὅ,τι ἄλλο προτιμᾷς. Κάμε μία μαρέγκα ἀπὸ τὰ ἓξ ἀσπράδια ποῦ σοῦ ἔμειναν καὶ ἕνωσέ τα μὲ τὴν κρέμα. Αὐτὴ ἡ κρέμα θὰ σᾶς χρειασθῇ εἰς πολλὰ γλυκύσματα ὅπως θὰ ἴδητε.

1376. Vanilla Cream.

Βάλε ἕνα κουῶρτ γάλα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρῃ βράση, ἑτοίμασε εἰς ἕνα ἄλλο δοχεῖον τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, 4 αὐγά, μία κουταλιὰ τῆς σούπας κόλα (cornstarch), ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ ρῖψέ τα εἰς τὸ γάλα, βάλε καὶ ὀλίγη βανίλια, ἀνα-

κάτεβε καλὰ μὲ προσοχὴν νὰ μὴ σᾶς κολλήσουν ἕως νὰ πάρουν βράση. Κατέβασέ τη τότε ἀπὸ τὴ φωτιά, βάλε εἰς τὰ πιάτα νὰ κρυώσῃ καὶ σερβίρισε.

1377. Chocolat Eclairs.


Μηχανὴ διὰ τὸ γέμισμα τῶν Ἐκλὲρ μὲ κρέμαν.

Κάμε πάστα διὰ ἐκλὲρ ὅπως γράφω εἰς τὴν ἀνωτέρω συνταγήν, βάλε την στὴν σακκοῦλα καὶ χῦσε μακρουλὰ ἐκλέρ, εἰς μέγεθος ἑνὸς δακτύλου. Βάλε τα εἰς τὸ ταψὶ καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φοῦρνον. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα βγάλε τα νὰ κρυώσουν καὶ γέμισέ τα μὲ κρέμα παστιτσιέρικη. Κατόπιν πάρε ἕνα ἕνα καὶ βούτηξε τὸ ἐπάνω μέρος εἰς σοκολάτα φοντὰν καὶ σερβίρισε.

1378. Eclairs au Vanille.

Γέμισε τὰ ἐκλὲρ μὲ κρέμα βανίλιας, περέχυσέ τα μὲ ὀλίγη ζάχαρη ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρισέ τα.

1379. Eclair with Cream.



Καὶ αὐτὰ θὰ τὰ ἑτοιμάσῃς ὅπως τὰ ἀνωτέρω καὶ θὰ τὰ γεμίσῃς μὲ κρέμα γάλακτος κτυπημένη (whipped cream). Τὰ περιχύνεις ψιλὴ ζάχαρη καὶ σερβίρεις.

1380. Eclair au Cafe.

Κάμε μιὰ κρέμα παστιτσιέρικη (ἀριθ. 1375) ἀλλ' ἀντὶ νὰ βάλῃς ὅλο γάλα διὰ νὰ κάμῃς τὴν κρέμα θὰ βάλῃς μισὸ γάλα καὶ μισὸ καφφέ. Γέμισε μὲ αὐτὴν τὰ ἐκλὲρ, περέχυσέ τα μὲ ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

1381. German Puffs.

Αὐτὸ τὸ γλύκυσμα κατασκευάζεται μὲ τὴν ἰδίαν πάσταν ποῦ κάμνωμεν τὰ ἐκλέρ. Βάζετε τὴν ζύμην εἰς τὴν σακκούλαν καὶ τὰ χύνετε εἰς τὸ ταψὶ εἰς μέγεθος ἑνὸς αὐγοῦ. Τὰ ψήνετε ὅπως καὶ τὰ ἐκλὲρ καὶ τὰ γεμίζετε μὲ μίαν κρέμαν τῆς ἀρεσκείας σας ἢ μὲ μαρμελάδα.

1382. Profiterols au Caffe.

Αὐτὰ γίνονται ἀκριβῶς ὅπως καὶ τὰ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν

ὅτι θὰ τοὺς δώσῃς σχῆμα μικρότερον, ὡς ἕνα καρύδι. Τὰ γεμίζεις μὲ κρέμα καφφὲ καὶ τὰ περεχύνεις μὲ μαρμελάδα φροῦτο καὶ ψιλὴ ψιλὴ ζάχαρη.

1383. Strawberry Bread Jamaica Sauce.

Καθάρισε δύο μπασκέτες φράουλες, πλῦνέ τες καλά, βάλε τες εἰς μίαν λεκάνην μὲ μισὸ γαλλόνι νερό, ἐνάμισυ πάουντ ζάχαρη, ἕνα κουτὶ τῶν 10 σεντσιῶν ζελατίνα ἀναλυμένη μὲ ὀλίγο ζεστὸ νερό, ἀνακάτεψέ τα ὅλα μαζὺ καὶ βάλε τα εἰς φόρμες καὶ εἰς τὴν παγωνιέρα νὰ κρυώσουν. Ὅταν θά τὰ σερβίρῃς τὰ περεχύνεις μὲ τζαμέϊκα σάλτσα.

Ἐὰν δὲν ἔχῃς φόρμες δύνασαι νὰ χύσῃς τὸ μῖγμα αὐτὸ εἰς τὸ ταψὶ καὶ ὅταν κρυώσῃ τὸ κόπτεις μερίδες.

Τὸ γλύκισμα αὐτὸ δύνασαι νὰ τὸ κάμῃς καὶ μὲ διάφορα ἄλλα φροῦτα, παραδείγματος χάριν ροδάκινα, ἀνανά, πεπόνι κ.τ.λ. Χάριν εὐκολίας σημειώνομεν μερικὰ μὲ τὲς σάλτσες των: Apple bread kirsh sause, Peach bread orange sause, Pineapple bread lemon sause, Cantaloupe bread jin sauce.

1384. Blanc Mange No. 1.

Βράσε ἕνα κουῶρτ γάλα μὲ ὀλίγα κοπανισμένα ἀμύγδαλα ἢ μὲ οὐσίαν ἀμυγδάλου καὶ μὲ τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη. Ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ, ἀνακάτεψε μέσα μισὸ πακέτο ζελατίνα τῶν 10 σέντς, τὴν ὁποίαν ἀναλύεις προηγουμένως εἰς ἕνα ποτῆρι νερὸ βρασμένο. Κατόπιν χῦσέ το εἰς φορμάκια καὶ ἄφησέ το εἰς τὸν πάγον νὰ πήξῃ. Τὸ σερβίρεις σκέτο ἢ μὲ ὀλίγη μαρμελάδα τῆς ἀρεσκείας σας. Ὅταν καταιβάσετε τὸ γάλα ἀπὸ τὴ φωτιὰ πρέπει νὰ τὸ στραγγίσετε.

1385. Blanc Mange No. 2.

Βράσε ἕνα κουῶρτ γάλα μὲ ἀμύγδαλα καὶ ζάχαρη ὅπως ἀνωτέρω, πέρασέ το ἀπὸ τὴν σίταν διὰ νὰ μὴν ἔχῃ ἀμύγδαλα καὶ βάλε το πάλιν εἰς τὴν φωτιά. Εἰς ἕνα ποτῆρι γάλα ἢ νερὸ ἀνάλυσε δύο κουταλιὲς τῆς σούπας γεμάτες κόλλα (cornstarch) καὶ ρῖψέ την εἰς τὸ γάλα ποῦ βράζει. Ἀνακάτευε ἕως νὰ πάρῃ βράσῃ καὶ κατόπιν βάλε το εἰς τὰ φορμάρια νὰ κρυώσῃ καὶ σερβίρισέ το μὲ μαρμελάδα ἢ κομπόστα δαμάσκηνα.

1386. Vanilla Corn Starch.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα κουῶρτ γάλα καὶ μισὸ πάουντ ζάχαρη καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ. Ἀνακάτεψε καλὰ ἕνα ποτῆρι

γάλα, πέντε κροκάδια καὶ μισὸ φλυτζάνι τοῦ καφφὲ κόλλα (cornstarch) καὶ ἕνωσέ το μὲ τὸ γάλα ποῦ βράζει, ἀνακατεύοντας καλὰ ἕως ὅτου πάρῃ βράση. Δῶσέ του μυρωδιὰ μὲ vanilla bean, ἢ μὲ ἐξτρὰκτ βανίλλιας. Χῦσέ το εἰς φλυτζάνια νὰ κρυώσῃ καὶ ὅταν θὰ σερβίρῃς ἀναποδογύρισέ το εἰς τὸ πιάτο καὶ περέχυσε το μὲ σάλτσα βερυκόκου.

1387. Chocolate Cornstarch.

Κατασκευάζεται μὲ τὰ ἀνωτέρω ὑλικὰ καὶ μὲ τὸν ἴδιον τρόπον, ἀλλ' ἀντὶ βανίλλιας θὰ βάλετε σοκολάτα. Τὴν σερβίρετε μὲ σάλτσα σοκολάτα.

1387α. Paste for Sweet Biscuits and Apple Rolls.

Κοσκίνησε τέσσαρα πάουντ ἀλεῦρι πάνω στὸ τραπέζι, ἄνοιξε ἕνα λάκκον εἰς τὸ μέσον καὶ βάλε ἕνα πάουντ βούτυρο, 1 1)4 πάουντ ζάχαρη, 3 κουταλάκια τοῦ καφὲ προζῦμι (baking powder), ἕνα ποτῆρι γάλα καὶ 4 αὐγὰ κτυπημένα. Ζύμωσέ τα καλὰ καὶ πρόσθεσε ἀλεῦρι ἐὰν σοῦ χρειάζεται. Ἄνοιξέ το μὲ τὸ παστόξυλο εἰς χόνδρος ἀναλόγως τοῦ γλυκίσμυτος ποῦ θὰ κάμῃς.

1388. Flan au Marmelade.

Κάμε μία πάστα διά πισκότα ὡς ἀνωτέρω χόνδρος μισοῦ περίπου δακτύλου καὶ βάλε την εἰς ἕνα μικρὸ ταψὶ ἢ εἰς ἕνα πιάτο τοῦ πάϊ. Σκέπασέ την μὲ μαρμελάδα ἀπὸ οἱονδήποτε φροῦτο, πάχος ἑνὸς δακτύλου καὶ κατόπιν σκέπασέ την μὲ λωρίδες ἀπὸ τὴν ἰδίαν πάστα σταυρωτά, ἄλειψέ την μὲ αὐγὸ καὶ ψῆσέ την σὲ μέτριο φοῦρνο.

1389. Pineapple Flan.

Κατασκευάζεται ὅπως τὸ ἀνωτέρω ἀλλὰ ἀντὶ μαρμελάδας μεταχειρίζεσαι κομπόστα ἀπὸ ψιλοκομμένον ἀνανά.

1390. Vanilla Custard.

Βάλε εἰς τὴν μπασίναν ἢ εἰς τὴν κατσαρόλαν ἑνάμισυ πάουντ ζάχαρη, δώδεκα αὐγά, κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα, πρόσθεσε μισὸ γαλλόνι γάλα, ὀλίγο ἐξτρὰκτ βανίλλιας καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Χύσε τὸ μῖγμα αὐτὸ εἰς φόρμες ἢ σὲ φλυτζάνια τοῦ φούρνου, τὰ ὁποῖα τοποθετεῖς εἰς ἕνα ταψὶ μὲ ζεστὸ νερὸ καὶ τὰ ἀφήνεις μισὴ ὥρα στὸν φοῦρνον νὰ ψηθοῦν. Ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν καὶ σερβίρισε.

1391. Chocolate Custard.

Ἑτοίμασε τὸ μῖγμα ὅπως ἀνωτέρω. Κατόπιν βάλε ὀλίγην

ζάχαρη στὸ τηγάνι νὰ λυώσῃ ἀνακατεύων νὰ μὴν καῇ. Μόλις ξανθίσῃ βάλε ὀλίγο εἰς κάθε φορμάκι καὶ ψῆσε το ὅπως τὸ ἀνωτέρω.

1392. Chocolate Custard.

Κάμε τὸ ἴδιο μῖγμα ὅπως τὸ ἀνωτέρω, βάλε ὀλίγη σοκολάτα καὶ ψῆσέ την εἰς τὰ φορμάκια.

1393. Jello with Fruits.

Ἀγόρασε ὅσα κουτάκια Jello χρειάζεσαι ὁτιδήποτε οὐσία (flavor) θέλεις καὶ λυῶσε κάθε κουτάκι εἰς δύο ποτήρια νερὸ ζεματιστό. Βάλε ἀπὸ λίγο εἰς φορμάκια ἢ σὲ μιὰ φόρμα μεγάλη καὶ ἄφησέ το 10 λεπτὰ νὰ πήξῃ εἰς ἕνα μέρος μὲ πάγο, ἔπειτα βάλε μιὰ σειρὰ φροῦτα, ρίψε καὶ ἄλλη τζελατίνα καὶ οὕτω καθεξῆς ἕως ὅτου νὰ γεμίσῃς τὰ φορμάκια. Ὅταν μετὰ μιάμισυ ὥρα πήξουν καλὰ τὰ ἀναποδογυρίζεις εἰς τὸ πιάτο καὶ τὰ σερβίρεις. Ἐὰν δὲν ἀδειάζουν εὔκολα βούτηξε τὲς φορμίτσες μέσα σὲ ζεστὸ νερὸ καὶ γύρισέ τες εἰς τὸ πιάτο.

Γλύκυσμα τζελατίνας ἠμπορεῖτε νὰ κατασκευάσητε καὶ μὲ ἁπλῆν ζελατίναν, ὡς ἑξῆς: Ἀναλύετε ἕνα πακετάκι ζελατίνα τῶν δέκα σέντς εἰς πέντε φλυτζάνια νερὸ, προσθέτετε δύο φλυτζάνια ζάχαρη, τὸ ἀνακατεύετε ὀλίγο στὴ φωτιὰ νὰ λυώσῃ, τὸ χρωματίζετε μὲ κόκκινο χρῶμα, προσθέτετε ἐξτρὰκτ τῆς ἀρεσκείας σας καὶ τὸ μεταχειρίζεσθε ὅπως καὶ τὸ ἀνωτέρω.

1394. Creme Bavaroise.

Πάρε ἕνα πακέτο Jell-O, οὐσία φράουλας (strawberries) κάμε μιὰ μαρέγκα ζελὲ κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, χώρισέ την εἰς δύο καὶ χρωμάτισε τὸ ἕνα μὲ σκόνη σοκολάτας ἢ κακάου. Βάλε εἰς τὲς φορμίτσες ὀλίγο Jell-o strawberry, ἄφησέ το νὰ πήξῃ, πρόσθεσε ἀπὸ τὴν μαρέγκα ποῦ ἔχεις ἕτοιμη,κατόπιν ὀλίγο Jell-o, ἔπειτα τὴν μαρέγκα σοκολάτα καὶ οὕτω καθεξῆς, ἕως ὅτου νὰ γεμίσῃ ἡ φόρμα. Πρόσεχε νὰ πήζῃ καλὰ τὸ ἕνα χρῶμα προτοῦ ρίψῃς τὸ ἄλλο.

1395. Creme Bavaroise au Vanille.

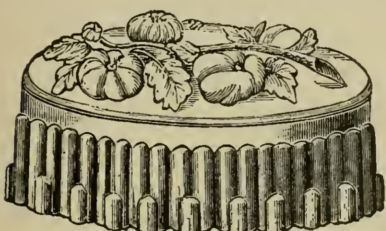
Κατασκευάζεται κατὰ τὸν αὐτὸν ὡς ἀνωτέρω τρόπον, ἀλλὰ μεταχειρίζεσαι μόνον στρόμπερυ τζέλλυ καὶ μαρέγκα. ζελὲ μὲ ἐξτρὰκτ βανίλιας. Διὰ τὸ γλύκισμα αὐτὸ δέ δύνασαι νὰ μεταχειρισθῇς καὶ ὁτιδήποτε ἄλλο φροῦτο θέλεις, φροντίζων πάντοτε νὰ πήζῃς τὸ ἕνα χρῶμα στὴ φόρμα προτοῦ βάλῃς τὸ ἄλλο.

1396. Charlotte Russe.

Κάμε μίαν κρέμαν ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα κουῶρτ γάλα καὶ μόλις πάρῃ βράσῃ πρόσθεσε ἑνάμιση φλυτζάνι ζάχαρη καὶ πέντε κροκάδια καλὰ κτυπημένα, ἀνακάτεψέ την καλὰ καὶ ἄφησέ την νὰ κρυώσῃ. Διάλυσε ἕνα κουτάκι σκέτη τζελατίνα εἰς δύο ποτήρια νερὸ καὶ ρίψε τα εἰς τὴν κρέμαν, ὅταν εἶναι ἐντελῶς κρύα, Δῶσέ της οὐσία μὲ ἔξτρακτ βανίλιας. Στρῶσε καλὰ τὴν φόρμα σου εἰς τὸν πυθμένα καὶ εἰς τὰς πλευρὰς μὲ σαβαγιὰρ (ladies finger) βάλε τὴν φόρμα εἰς τὸν πάγο, χῦσε μέσα τὴν κρέμα καὶ ἄφησέ την μιάμιση ὥρα πρὶν τὴν σερβίρεις.

1397. Creme Bavaroise Panache.

Πάρε ἕνα κουτὶ Jell–o μὲ οὐσία φράουλας (strawberry Jell–o) ἀνάλυσέ το μὲ δύο ποτήρια νερὸ καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιὰ νὰ ἀναλύσῃ καλά, ἀνακατεύων διαρκῶς. Ἔπειτα κάμε μία μαρέγκα ζελατίνα κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν, πάρε τὲς φόρμες καὶ βάλε τες εἰς τὸν πάγο καὶ βάλε ὀλίγο στρόμπερι τζέλυ, ἄφησέ το 10 λεπτὰ νὰ κρυώσῃ. Κατόπιν βάλε ὀλίγα φροῦτα τῆς ἀρεσκείας σου εἰς μικρὰ κομματάκια. Ἄφησέ το νὰ δέσῃ ὀλίγον καὶ βάλε ὀλίγη μαρέγκα, ἐξακολούθει δὲ τὸ ἴδιον μὲ τζέλι φροῦτα καὶ μαρέγκα ἕως νὰ γεμίσῃς τὲς φόρμες, ἄφησέ τε εἰς τὸν πάγον ἐπὶ μιάμιση ὥρα νὰ κρυώσουν καὶ σερβίρισέ τες εἰς τὸ πιάτο ἐπάνω σὲ πετσέτες διὰ νὰ μὴ γλυστρᾷ τὸ ζέλλυ.


Φόρμα διὰ Μπαβαρουάζ.

1398. Riz a l' Imperatrice.

Κάμε ἕνα ρυζόγαλο ὅπως συνήθως. Ὅταν κρυώσῃ ἀνάλυσε ἕνα κουτάκι ζελατίνα σκέτη εἰς δύο ποτήρια νερὸ καὶ χύσε την εἰς τὸ ρυζόγαλο. Βάλε τὲς φόρμες εἰς τὸν πάγο, βάλε εἰς κάθε μίαν ὀλίγα κομματάκια ροδάκινα, ὀλίγα δαμάσκηνα, ἀπὸ πάνω βάλε ρυζόγαλο καὶ ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ εἰς τὸν πάγο ἢ εἰς τὸ ice box. Ὅταν θὰ τὸ σερβίρῃς περέχυσέ το μὲ strawberry jam ἢ σάλτσα τζαμέϊκα.

1399. Cake Millefeuilles.

Αὐτὸ τὸ γλύκυσμα κατασκευάζεται ἀπὸ πάστα σφολιάτα, κατὰ τὴν συνταγὴν (ἀριθμ. 598). Ἀνοίγεις τρία φύλλα εἰς

χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου τὰ βάνεις εἰς τὸ ταψὶ καὶ τὰ ψήνεις. Ὅταν τὰ βγάλεις ἀπὸ τὸ φοῦρνο, ἀλείφεις τὸ ἕνα μὲ κρέμα παστιτσιέρικη, τὸ σκεπάζεις μὲ τὸ δεύτερο, βάζεις καὶ εἰς αὐτὸ κρέμα, τὸ σκεπάζεις μὲ τὸ τρίτον. Κατόπιν τὰ κόπτεις μακρουλὲς λωρίδες ἕως τρία δάκτυλα πλάτος καὶ ἔπειτα τὰ κόπτεις εἰς τετράγωνα. Ρίπτεις ὀλίγη ζάχαρη ἀπὸ πάνω καὶ σερβίρεις.

1400. Pancake with Marmelade.

Βάλε εἰς μία κατσαρόλα ἕνα κουῶρτ γάλα, ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ ζάχαρη, πέντε αὐγά. Κτύπησέ τα καλὰ καὶ πρόσθεσε ἕν πάουντ ἀλεῦρι. Κατόπιν ἄλειψε ἕνα μικρὸ τηγάνι μὲ ὀλίγο λάρδο, χῦσε ἀπὸ αὐτὸ τὸ μῖγμα ὀλίγον ὡς νὰ σκεπασθῇ ὁ πάτος τοῦ τηγανιοῦ καὶ ὅταν ψηθῇ γύρισέ το καὶ ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος. Τοιουτοτρόπως τὰ ψήνεις ὅλα, τὰ ἀλείφεις τζέλλυ ἢ μαρμελάδα καὶ τὰ τυλίγεις σφικτὰ κυλινδροειδῶς. Τὰ σερβίρεις μὲ σάλτσα ἀπὸ ρῶμι.

1401. Risole au Marmelade.

Πάρε μία πάστα σφολιάτα καὶ κόψε κομμάτια στρογγυλὰ μὲ τὸ εἰδικὸν ἐργαλεῖον. Βάλε εἰς τὸ μέσον μαρμελάδα καὶ γύρισε τὸ φύλλο νὰ σκεπασθῇ, ὥστε νὰ σχηματίσῃ μισοφέγγαρο. Ἄλειψέ τα αὐγὸ ἀπὸ πάνω καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριο φοῦρνο. Κούκισέ τα μὲ ψιλὴ ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

1402. Tartlet with Fruit.

Κάμε μία πάστα ὅπως τοῦ πάϊ (ἀριθ. 1348), ἄνοιξέ την καὶ στρῶσε μικρὲς φορμίτσες, βάλε μέσα διάφορα φροῦτα ψιλοκομμένα, δηλαδὴ ροδάκινα, ἀνανά, ἕνα-δύο κεράσια, ὀλίγη ζάχαρη ἀπὸ πάνω καὶ ψῆσε τα εἰς τὸν φοῦρνο ἐπὶ δεκαπέντε ἢ εἴκοσι λεπτά.

1403. Tartlet with Cream.

Κάμε μιὰ πάστα ὅπως τὴν ἀνωτέρω, ἑτοίμασέ την εἰς τὲς φορμίτσες καὶ γέμισέ τες κρέμα παστιτσιέρικη ἀριθ. 1375). Ψῆσέ τες εἰς μέτριο φοῦρνο καὶ σερβίρισέ τες μὲ ὀλίγη ψιλὴ ζάχαρη ἀπὸ πάνω.

1404. Tartlet with Strawberries.

Κάμε μία πάστα ὅπως κάμνωμεν διὰ τὰ μπισκότα κόψε την μικρὰ τεμάχια καὶ βάλε την εἰς τὰ φορμάκια. Γέμισε τὸ κενὸν μὲ φράουλες, βάλε ὀλίγη ψιλὴ ζάχαρη καὶ βάλε τα εἰς

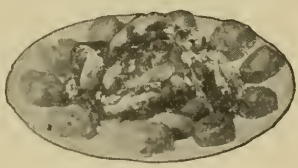
τὸν φοῦρνον νὰ ψηθοῦν ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά. Ὅταν θὰ τὰ σερβίρῃς ἄλειψέ τα μὲ ὀλίγη τζαμάϊκα σάλτσα.
Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον δύνασαι νὰ κάμῃς ταρτελέτες μὲ ὅ,τι δήποτε φροῦτα θέλεις.

1405. Ladies Fingers (Savayar).

Βάλε εἰς τὴν μπασίνα 3)4 τοῦ πάουντ ζάχαρη σκόνη, δέκα αὐγὰ, καὶ κτύπησέ τα δέκα λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ἀλεῦρι, τρία κουῶρτερ καὶ ἀνακάτεψέ το νὰ ἑνωθῇ καλά. Βάλε το εἰς σακούλα, ἔχε βουτύρωμένο χαρτὶ εἰς τὸ ταψὶ καὶ χῦσέ τα ἐπάνω εἰς μέγεθος μικροῦ δακτύλου. Κούκκισέ τα μὲ ὀλίγη ζάχαρη ἀπὸ πάνω καὶ βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον δέκα λεπτά. Βγάλε τα νὰ κρυώσουν καὶ μεταχειρίσου τα ὅταν σοῦ χρειασθοῦν.

1406. Fondants (Bonbons).

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν δύο πάουντς ζάχαρη, ἐνάμιση ποτῆρι νερὸ καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ βράσουν ἕως ὅτου νὰ ἴδῃς ὅτι βράζει γύρω εἰς τὴν κατσαρόλα. Διὰ νὰ εἶσαι βέβαιος ὅτι εἶναι εἰς τὸν βαθμὸν ποῦ θέλεις δοκίμασέ την ὡς ἑξῆς: Πάρε ὀλίγο εἰς ἕνα κουταλάκι καὶ χῦσέ το εἰς τὸ μάρμαρο. Ἀνακάτεψέ το καὶ ὅταν ἴδῃς ὅτι πήζει καὶ ἀσπρίζει θὰ πῇ ὅτι εἶναι ἕτοιμον. Καταίβασε τότε τὴν κατσαρόλα ἀπὸ τὴν φωτιὰ νὰ μισοκρυώσῃ καὶ δούλεψέ την ἕως νὰ ἀσπρίσῃ μὲ ἕνα ξύλινο κουτάλι. Ἠμπορεῖς νὰ χύσῃς τὸ σιρόπι ὅταν εἶναι ἕτοιμο εἰς ἕνα μάρμαρο καὶ νὰ τὸ δουλέψῃς μὲ μίαν σπάτουλα. Γίνεται πιὸ σύντομα.



1407. Fornant au Chocolat.

Πάρε ὅσο φοντὰν σοῦ χρειάζεται, βάλε το εἰς ἕνα κατσαρολάκι καὶ πρόσθεσε λίγο κακάο ἢ σκόνη σοκολάτα. Βάλε το εἰς τὴν ἄκρη τῆς φωτιᾶς ἀνακάτεψέ το ἕως νὰ ἑνωθῇ καλὰ καὶ μεταχειρίσου το ὅταν τὸ χρειασθῇς.

1408. Renaissance.

Κάμε μίαν μαρέγκα κατὰ τὴν συνταγὴν ἀρ. 1344 μὲ δέκα αὐγά. Κατόπιν πρόσθεσε ἐνάμιση πάουντ ἀμύγδαλα κοπανισμένα. Πάρε ἀπὸ αὐτὸ τὸ μῖγμα καὶ βάλε ἀπὸ ὀλίγο εἰς τὰ πιάτα τοῦ πάϊ εἰς χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου. Βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνον νὰ

ψηθοῦν ἐπὶ δέκα λεπτά. Βγάλε τα καὶ ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν. Πάρε ἕνα πάουντ ζάχαρη σκόνη, ἕνα πάουντ βούτυρο καὶ μισὸ φλυτζάνι κρύο καφὲ καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Ἄλειψε μὲ αὐτὸ αὐτὸ τὸ βούτυρο τὰ ἀμύγδαλα ποῦ ἔψησες, βάλε τὸ ἕνα ἐπάνω εἰς τὸ ἄλλο νὰ γείνουν τέσσαρα στρώματα, κούκισέ τα μὲ ψιλ ζάχαρη, κόψε τα φέτες καὶ σερβίρισε.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΣΤ΄.

ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΜΗΛΑ

1409. Apple Rolls Orange Sauce.

Πάρε εἴκοσι μῆλα, καθάρισέ τα, κόψε τα ψιλά καὶ βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ τέσσαρα ποτήρια νερό, ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη. Βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ βράσουν καὶ ὅταν τὰ καταιβάσῃς κτύπησέ τα μὲ τὸ σύρμα νὰ λυώσουν. Ἐὰν θέλῃς νὰ γείνῃ ἡ σάλτσα πειὸ πηκτὴ καὶ περισσότερη διάλυσε τρεῖς κουταλιὲς κόλα (cornstarch) εἰς ὀλίγο νερὸ καὶ ρίψε την εἰς τὰ μῆλα ποῦ βράζουν νὰ δέσῃ ἡ σάλτσα. Κάμε μίαν πάστα ἀπὸ αὐτὴν ποῦ γράφω διὰ μπισκότα, γλυκά, κλπ., κόψε πέντε λουρίδες εἰς μάκρος δύο σπιθαμῶν, καὶ φάρδος ὀκτὼ δακτύλων. Βάλε εἰς τὸ μέσον κάθε μιᾶς ἀρκετὴ ἀπὸ τὴν ἀνωτέρω σάλτσα, δίπλωσέ τες νὰ ἑνωθοῦν τὰ ἄκρα. Ἄλειψέ τες αὐγὸ ἀπὸ πάνω καὶ ψῆσέ τες εἰς μέτριο φοῦρνο ἐπὶ εἴκοσι λεπτά. Τὲς λουρίδες νὰ τὲς βάζῃς εἰς τὸ ταψὶ μὲ τὸ παστόξυλο προτοῦ τὲς γεμίσῃς, διότι ἂν τὲς γεμίσῃς πρῶτον θὰ χαλάσουν ὅταν τὲς σκεπάσῃς.

1410. Apples Filled with Cream.

Πάρε ὅσα μῆλα σοῦ χρειάζονται, τρύπησέ τα εἰς τὴν μέση μὲ τὸ εἰδικὸν ἐργαλεῖον διὰ νὰ ἀφαιρέσῃς τοὺς σπόρους καὶ τοποθέτησέ τα εἰς τὸ ταψί. Κατόπιν κάμε μία ἄσπρη σάλτσα (145) πηκτή, πρόσθεσε ὀλίγη πορτοκαλόφλουδα ψιλοκομμένη, ὀλίγη ζάχαρη, τρία κροκκάδια καὶ ἀνακάτεψέ τα καλά. Βάλε τὸ μῖγμα εἰς τὴν σακκούλα καὶ γέμισε τὸ κενὸν ποῦ ἄνοιξες εἰς τὰ μῆλα. Βάλε ὀλίγο νερὸ στὸ ταψὶ, ὀλίγη ψιλὴ ζάχαρη καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριο φοῦρνο.

1411. Baked Apples Orange Marmelade.

Ψῆσε τὰ μῆλα εἰς τὸν φοῦρνον ὅπως συνήθως, τοποθέτησέ τα εἰς τὰ πιάτα καὶ περέχυσέ τα μὲ μαρμελάτα πορτοκάλι.

1412. Apple Croquette.

Κάμε μιὰ ἄσπρη σάλτσα (cream sauce) πολὺ πηκτή. Πάρε ἔπειτα τὰ μῆλα κόψε τα ψιλὰ τεμάχια καὶ ἀνακάτεψέ τα μὲ τὴν

σάλτσα. Πρόσθεσε πολὺ ὀλίγη ζάχαρη, ἔξτρακτ λεμόνι καὶ ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν. Κόψε τα μὲ τὸ κουτάλι κατόπιν εἰς μικρὰ σχήματα μακρουλά, πέρασέ τα ἀπὸ αὐγὸ καὶ γαλέττα, τηγάνισέ τα σὲ δυνατὸ λάρδο καὶ σερβίρισέ τα μὲ σάλτσα πορτοκαλιοῦ ἢ ὅτι ἄλλη σάλτσα προτιμᾷς. Μὲ τὸν ἴδιο τρόπο ἠμπορεῖς νὰ κάμῃς καὶ κροκέτες μὲ μπανάνες, πορτοκάλια, λεμόνια κ.τ.λ. καὶ τὰ σερβίρεις μὲ ὅ,τι σάλτσα θέλεις.

1413. Fried Apples Cherry Sauce.

Κόψε μῆλα εἰς φέτες στρογγυλές, χόνδρος μισοῦ δακτύλου, πέρασέ τες ἀπὸ τὸ ἀλεῦρι καὶ τηγάνισέ τες εἰς μέτριο λάρδο. σερβίρισέ τες μὲ σάλτσα κερασιῶν.

1414. Apple Puffs Caramel Sauce.

Κάμε τὰ πὸφς (ἰδὲ τὴν σχετικὴν συνταγὴν πάστας διὰ σβίγγους) γέμισέ τα μὲ σάλτσα ἀπὸ μῆλα καὶ περέχυσέ τα μὲ σάλτσα καραμέλας.

1415. Apple Patties a la Rachel.

Πάρε μῆλα κομπόστα καὶ βγάλε τα ἀπὸ τὸ σιρόπι. Κατόπιν πάρε πάστα σφολιάτα ἢ τοῦ πάϊ, κόψε την τετράγωνα μεγάλα ὅσον καταλαμβάνεις ὅτι φθάνει νὰ τυλίξῃς τὸ μῆλον εἰς τὸ μέσον καὶ πάρε τὲς τέσσαρες ἄκρες τῆς ζύμης καὶ ἕνωσέ τες ἀπὸ πάνω ἀπὸ τὸ μῆλον. Τοποθέτησέ τα εἰς ἕνα ταψὶ τὸ ὁποῖον ἔχεις ἀλειμμένο βούτυρο ἢ πάχος καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριο φοῦρνο. Σερβίρισέ τα μὲ ὀλίγη ψιλὴ ζάχαρη ἀπὸ πάνω.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΖ΄.

SWEET ENTREES (ΦΡΙΤΤΕΡΣ)

1416. Corn Fritters Maple Sysup.



Διὰ 50 φρίτερς βάλε εἰς μία κατσαρόλα 4 οὐγγιὲς ζάχαρη, ἕνα κουτὶ γλυκὸ καλαμπόκι, (sweet corn), 6 αὐγὰ καὶ κτύπησέ τα μὲ τὸ σύρμα, κατόπιν πρόσθεσε τρία ποτήρια γάλα, ἕνα ποτῆρι νερὸ καὶ δύο κουταλιὲς πατάτες πουρὲ, ἐὰν δὲν δὲν ἔχῃς δὲν πειράζει. Βάζε ἀλεῦρι λίγο λίγο καὶ κτύπα τα ἕως ὅτου γείνουν ἕνας πηκτὸς χυλός. Τελευταίως πρόσθεσε 4 κουταλιὲς σκόνη προζύμι (baking powder) καὶ ἀνακάτεψέ το καλά. Πέρνε μὲ ἕνα κουτάλι ἀπὸ αὐτὸ τὸ μῖγμα καὶ ρίχνε το εἰς τὸ τηγάνι μὲ τὸ λάρδο καὶ τηγάνισέ τα.

1417. Fritters a la Boheme.

Ἑτοίμασε τὸ μῖγμα ὡς ἡ ἀνωτέρω συνταγὴ διὰ τὲς κὸρν φρίτερς, χωρὶς νὰ βάλῃς κὸν, καὶ τηγάνισέ τες σὲ μέτριο λάρδο νὰ γείνουν φουσκωτές. Ὅταν τὲς τηγανίσῃς ἄνοιξέ τες εἰς τὴ μέση μὲ τὸ μαχαῖρι καὶ βάλε μέσα ὀλίγη μαρμελάτα. Περέχυσέ τες μὲ ὀλίγη ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

1418. Banana Fritters.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἐνάμιση ποτῆρι γάλα μὲ δύο αὐγὰ καὶ δύο κουταλάκια ζάχαρη. Ἐνόσῳ ἀνακατεύεις ρίπτε σιγὰ σιγὰ ἀλεῦρι ἕως ὅτου σχηματισθῇ ἕνας πηκτὸς χυλός. Πρόσθεσε δύο κουταλιὲς baking powder. Κόψε τὲς μπανάνες εἰς χονδρὲς φέτες, βούτυξέ τες εἰς τὸν χυλό, τηγάνισέ τες σὲ δυνατὸ λάρδο καὶ σερβίρισέ τες μὲ σάλτσα βανάνας καὶ ψιλὴ ζάχαρη ἀπὸ πάνω.

1419. Almond Fritters Almond Sauce.

Διὰ 50 φρίτερς κοπάνισε 1 πάουντ ξεφλουδισμένα ἀμύγδαλα. Πρόσθεσέ τα σὲ χυλὸ ὡς τὸν ἀνωτέρω, τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα ἀμυγδάλων.

1420. Apple Fritters Lemon Sauce.

Κόψε φέτες ὅσα μῆλα χρειάζεσαι. Πέρασέ τα ἀπὸ χυλὸ ὅπως τὴν συνταγὴ διὰ τὲς μπανάνες, τηγάνισέ τες. Σερβίρισέ τες μὲ σάλτσα λεμόνι.

1421. Pine apple Fritters Jamaica Sauce.

Κόψε τὸν ἀνανὰ ψιλὰ κομμάτια, ἀνακάτεψέ τα μὲ χυλὸ καὶ τηγάνισέ τα. Σερβίρισε μὲ σάλτσα jamaica.

1422. Orange Fritters Marashino.

Κόψε εἰς πολὺ ψιλά κομμάτια φλοῦδα ἀπὸ δύο πορτοκάλια. Ἀνακάτεψέ τα μὲ τὸ χυλὸ ὅπως τὴ συνταγὴ διὰ τὲς μπανάνες τηγάνισέ τες. Σερβίρισε μὲ σάλτσα μαρασκίνο.

1423. Lemon Fritters Jamaica Sauce.

Ἑτοίμασέ τες ὡς ἀνωτέρω καὶ σερβίρισέ τες μὲ σάλτσα jamaica.

1424. Cocoanut Fritters Rum Sauce.

Ἑτοίμασε τὸ χυλὸ ὅπως καὶ διὰ τὲς κὸρν φρίτερς καὶ ἀντὶ καλαμπόκι βάλε ἕνα πάουντ κόκονοτ. Τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα ῥόμι.

1425. Strawberry Fritters Cherry Sauce.

Δι' ἓν πάουντ φράουλες βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν δύο ποτήρια γάλα, ἕνα ποτῆρι νερὸ, δύο κουταλιὲς ζάχαρη, καὶ τρία αὐγά. Πρόσθεσε ἀλεῦρι νὰ σχηματίσῃ ἕνα πηκτὸ χυλό.

Ρίψε εἰς τὸ τέλος τὲς φράουλες καὶ πέρνε ἀπὸ τὸ μῖγμα μὲ ἕνα κουτάλι καὶ ρίπτε εἰς δυνατὸ λάρδο καὶ τηγάνιζε. Σερβίρισε μὲ σάλτσα κερασιῶν.

1426. Pear Fritters Orange Sause.

Ἑτοίμασε ὡς καὶ τὰ apple φρίτερς καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα πορτοκάλι.

1427. Peach Fritters.

Σχίσε ροδάκινα εἰς δύο, καθάρισέ τα ἀπὸ τὰ φλούδια καὶ

τηγάνισέ τα ὅπως ἀκριβῶς τὲς βανάνες (ἀρ. 1418) καὶ σερβίρισέ τα μὲ σάλτσαν τῆς ἀρεσκείας σου.

1428. Chocolate Fritters Vanilla Sauce.

Κάμε ἕνα χυλὸ ὅπως καὶ διὰ τὰ κὸρν φρίτερς, πρόσθεσε ἕνα κουτάκι κόκο ἢ σοκολάτα, τηγάνισε καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα κρήμ βανίλια.

1429. Fig Fritters Cherry Sauce.

Ἑτοίμασε χυλὸ, πρόσθεσε ὅσα σῦκα χρειάζεσαι ψιλοκομμένα ἢ ὁλόκληρα, τηγάνισέ τα καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα κεράσι.

1430. Raisin Fritters Kirsch Sauce.

Προτοῦ βάλῃς τὲς σταφίδες μέσα στὸ χυλὸ, βάλε τες στὸ νερὸ μισὴ ὥρα νὰ μαλακώσουν καὶ ἑνώσέ τες μὲ ἕνα χυλὸ ὅπως καὶ διὰ τὰ Κὸρν φρίτερς, τηγάνισέ τες καὶ σερβίρισε μὲ σάλτσα κίρς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΗ΄.

ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ

1441. Apple Compote a la Richelieu.

Καθάρισε δέκα μῆλα ὁλόκληρα καὶ κάμε τα κομπόστα κατὰ τὴν σχετικὴν συνταγήν. Ὅταν εἶναι ἕτοιμα βάλε τα εἰς τὰ πιατάκια τοῦ γλυκοῦ. Περέχυσε τα μὲ μίαν σάλτσαν, τὴν ὁποίαν ἑτοιμάζεις ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἑνάμιση ποτῆρι νερὸ, μισὸ πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο κονιὰκ ἢ οὐΐσκι, δύο σταγῶνες κόκκινο χρῶμα καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρουν βράση. Κατόπιν ἀνάλυσε εἰς ἕνα ποτῆρι τρία κουταλάκια κόλλα (cornstarch) ρίψε την εἰς τὸ κατσαρολάκι νὰ πάρῃ δύο βράσες καὶ μεταχειρίσου την. Τὴν κομπόστα αὐτὴ τὴν σερβίρεις κρύα.

1442. Apple Compote Farmiere.

Καθάρισε εἴκοσι μῆλα, βάλε καλὰ ὅλους τοὺς σπόρους μὲ τὸ εἰδικὸν ἐργαλεῖον καὶ βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ δύο ποτήρια νερό, δύο πάουντ ζάχαρη, τὸ ζουμὶ καὶ τὴ φλοῦδα μισοῦ λεμονιοῦ. Βάλε τα νὰ βράσουν εἰς σιγανὴ φωτιά.

1443. Apricot Compote.

Πάρε 4 πάουντ βερύκοκα ξερὰ καὶ βάλε τα εἰς τὸ νερὸ νὰ μαλακώσουν μίαν ἢ δύο ὥρας. Κατόπιν βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν 2 πάουντ ζάχαρη 2 ποτήρια νερὸ ἕνα κομμάτι κανέλλα, μισὸ λεμόνι καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν δέκα λεπτά, Κατόπιν στράγγισε τὰ βερύκοκα, ρίψέ τα μέσα εἰς σιρόπι, τὸ ὁποῖον ἔχεις ἕτοιμο καὶ βάλε τα νὰ πάρουν μιὰ βράση. Ἄφησέ τα νὰ κρυώσουν καὶ μεταχειρίσου τα.

1444. Orange Compote.

Πάρε πέντε πορτοκάλια χονδρόφλουδα καὶ ξύσε τα ἐλαφρὰ ὥστε νὰ μὴν πειραχθῇ ἡ φλοῦδα. Κατόπιν κόψε τα φέτες εἰς σχῆμα σκελίδων καὶ βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ 3 ποτήρια νερό, 3 πάουντ ζάχαρη καὶ ἕνα κομμάτι κανέλλα. Ἄφησέ τα νὰ βράσουν

σὲ σιγανὴ φωτιὰ 1)2 ὥρα ἀπὸ τὴν στιγμὴν ποῦ θὰ ἀρχίσουν νὰ βράσουν. Ἐὰν τὸ σιρόπι δὲν δέσῃ καλά, εἰς τὸ διάστημα αὐτό, τὸ ἀφήνεις νὰ δέσῃ, ρίπτεις καὶ πάλιν τὰ πορτοκάλια μέσα καὶ τὸ σερβίρεις.

1445. Prunes Compote.

Πάρε 4 πάουντ δαμάσκηνα καὶ βάλε τα εἰς τὸ κρύο νερὸ 4 ὧρες νὰ μαλακώσουν. Κατόπιν στράγγισέ τα καὶ βάλε νὰ βράσουν ἐπὶ 20 λεπτὰ μὲ 2 πάουντ ζάχαρη, 5 ποτήρια νερὸ ἕνα κομμάτι κανέλλα καὶ τὸν ζωμὸν καὶ τὴν φλοῦδα μισοῦ λεμονιοῦ.

1446. Pear Compote.

Πάρε 4 πάουντ ἀχλάδια, καθάρισέ τα χωρὶς νὰ ἀφαιρέσῃς τὸ κοτσάνι. Βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ 5 ποτήρια νερό, 3 πάουντ ζάχαρη, ἕνα κομμάτι κανέλλα, ζουμὶ καὶ φλούδα μισοῦ λεμονιοῦ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιά. Ἐὰν τὰ ἀχλάδια εἶναι σκληρὰ προσθέτεις ἀκόμη ὀλίγο νερὸ καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν.

1447. Cherry Compote.

Καθάρισε 4 πάουντ κεράσια, ἀφαίρεσε τὰ κουκούτσια μὲ μιὰ φουρκέτα ἢ μὲ τὸ εἰδικὸν ἐργαλεῖον καὶ βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ 3 πάουντ ζάχαρη , 4 ποτήρια νερό, ἕνα κομμάτι κανέλλα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν σὲ σιγανὴ φωτιὰ ἕως ὅτου δέσῃ ἡ ζάχαρη καὶ γείνῃ σιρόπι ἀφαίρεσε ἀπὸ τὴν φωτιὰ νὰ κρυώσουν, βάλε τα εἰς βάζα καὶ μεταχειρίσου τα ὅταν σοῦ χρειασθοῦν.

1448. Grapefruit Compote.

Ὅταν ἔχῃς χονδρὲς φλοῦδες ἀπὸ grape fruit, καθάρισε καλὰ ἐλαφρὰ ἀπὸ ἔξω τὸ πικρὸ φλοῦδι, κόψε τες φέτες καὶ βάλε τες εἰς μίαν κατσαρόλαν νὰ βράσουν 20 λεπτά. Κατόπιν στράγγισέ τες καὶ βάλε τες πάλιν νὰ βράσουν καὶ δευτέραν καὶ τρίτην φορὰν διὰ νὰ ξεπικρίσουν. Στράγγισέ τες καὶ ἅπλωσέ τες εἰς ἕνα πανὶ νὰ στεγνώσουν. Ἐν τῷ μεταξὺ ἑτοίμασε ἕνα σιρόπι ὡς ἑξῆς: Διὰ πέντε φλοῦδες grape fruit βάζεις δυόμισυ πάουντς ζάχαρη καὶ 2 1)2 ποτήρια νερό, ζουμὶ μισοῦ λεμονιοῦ, ἕνα κομμάτι κανέλλα , 5 γαρύφαλλα καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν ἕως ὅτου ἡ ζάχαρη δέσῃ, τότε δὲ ρίπτεις τὰ grape fruit καὶ τὰ ἀφήνεις νὰ βράσουν ἀκόμη ὀλίγον.

1449. Orange Compote for Pudding.

Κόψε ἀπὸ πέντε πορτοκάλια τὴν φλούδα εἰς λεπτὰ κομμα-

τάκια σὰν σπίρτα. Βάλε εἰς τὴν κατσαρόλα μὲ 4 ποτήρια νερό, 2 πάουντ ζάχαρη καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν 1)2 ὥρα. Ἐὰν εἶναι πολὺ πηκτὴ ἡ κομπόστα δύνασαι νὰ βάλῃς καὶ ἄλλο νερό. Τὴν κομπόστα αὐτὴ μεταχειρίζεσαι ὡς σάλτσα διὰ διάφορες πουτίγκες.

1450. Tutti Frutti Glaces.

Ἀναμιγνύετε διάφορα φροῦτα κομπόστες καὶ διάφορα φροῦτα κονσέρβες τοῦ κουτιοῦ καὶ τὰ σερβίρετε.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΘ΄.

ΠΑΓΩΤΑ

1451. Vanilla Ice Cream No. 1.

Διὰ ἕνα γαλλόνι παγωτὸν θὰ χρειασθῇς ὀκτὼ κροκάδια. Βάλε τα εἰς μίαν λεκάνη μὲ ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη. Κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα καὶ ρίψε ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἕνα γαλλόνι γάλα βρασμένο. Ἀνακάτεψέ τα καλὰ, βάλε το εἰς τὴ φωτιὰ καὶ ἄφησέ το νὰ ζεσταθῇ καλὰ ἀλλὰ νὰ μὴν πάρῃ βράση. Καταίβασέ το καὶ ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ, βάλε ἔξτρακτ βανίλια, βάλε το εἰς τὴν μηχανὴν τοῦ παγωτοῦ, πάγωσέ το καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμον σκέπασέ το καλὰ μὲ πάγο καὶ ἀλάτι καὶ μεταχειρίσου το ὅταν σοῦ χρειασθῇ.

1453. Vanilla Ice Cream No. 2.

Πάρε ἕνα γαλλόνι γάλα, 1 1)2 πάουντ ζάχαρη, ἀνακάτεψέ τα καλὰ καὶ ρίψε μέσα 8 κροκοὺς αὐγῶν, τοὺς ὁποίους ἔχεις κτυπήσῃ καὶ δέσε το εἰς τὴν φωτιὰν ὅπως γράφομεν εἰς τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν (ἂν δὲν ἔχεις φρέσκο γάλα δύνασαι νὰ μεταχειρισθῇς καὶ ἄγλυκο γάλα τοῦ κουτιοῦ, ἀναλύων αὐτὸ μὲ ἴσην ποσότητα νεροῦ.)

1454. Chocolate Ice Cream.

Θὰ τὸ ἑτοιμάσῃς ἀκριβῶς ὅπως καὶ τὸ παγωτὸ βανίλιας, ἀλλ' ἀντὶ βανίλιας θὰ βάλῃς 2 κουταλιὲς σούπας σοκολάτα ἢ κακάο.

1455. Strawberry Ice Cream.

Ἐὰν ἔχῃς φρέσκες φράουλες τὰς ἀνακατέβεις μὲ τὴν ζάχαρη καὶ τὸ γάλα καὶ τελειώνεις τὸ παγωτὸ ὅπως εἰς τὰς ἀνωτέρω συνταγάς. Ἐὰν θέλῃς νὰ μεταχειρισθῇς ἔξτρακτ φράουλας τότε θὰ βάλῃς καὶ ὀλίγο κόκκινο χρῶμα. Σημειώσατε ὅτι ὅλα τὰ παγωτὰ γίνονται μὲ τὸν ἴδιον τρόπον μόνον ποῦ ἀλλάζουν κατὰ τὴν οὐσίαν καὶ τὸ χρῶμα.

1456. Coffee Ice Cream.

Πάρε 3 κουῶρτς γάλα καὶ ἕνα κουῶρτερ καφὲ, ἀπὸ ἐκεῖ-

νον τὸν ὁποῖον σερβίρομεν συνήθως. Πρόσθεσε 1 1)2 πάουντ ζάχαρη ἀνακάτεψέ το καλὰ καὶ τελείωσέ το συμφώνως μὲ τὰς ἀνωτέρω συνταγάς.

1457. Orange Granite (Orange Ice).

Βάλε ἕνα γαλλόνι νερό, 2 πάουντ ζάχαρη, ζουμὶ 10 πορτοκαλιῶν καὶ πάγωσέ το μετρίως εἰς τὴν μηχανὴν τοῦ παγωτοῦ.

1458. Lemon Sherbet.

Τὰ sherbets κατασκευάζονται ἀκριβῶς ὅπως καὶ αἱ γρανίτες. Δύνασαι δὲ νὰ μταχειρισθῇς διάφορα φροῦτα δίδων τὴν ὀνομασίαν τοῦ φρούτου, τὸ ὁποῖον περιέχει τὸ sherbet.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Λ΄.

ΠΟΝΤΣΙΑ

1459. Punch.

Βάλε εἰς ἕνα κατσαρολάκι ἐξ κροκάδια καὶ κτύπησέ τα καλὰ μὲ τὸ σύρμα. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα ποτῆρι ροῦμι ἢ ζαμέϊκα, δύο ποτήρια τσάϊ, δύο ποτήρια σιρόπι. Ἀνακάτεψέ τα ὅλα αὐτὰ εἰς τὴν φωτιά, ἐξακολούθει νὰ ἀνακατεύῃς ἕως νὰ ἀσπρίσουν καὶ σερβίρισέ το εἰς τὰ ποτήρια μὲ ἕνα μπισκότο μαζύ.

1460. Andalousian Punch.

Πάρε ἕνα γαλλόνι κρασὶ μαῦρο, ἕνα κουῶρτερ τζαμέϊκα, μισὸ γαλόνι νερό, καὶ βάλε τα ὅλα εἰς μίαν λεκανην. Κόψε μέσα μικρὲς φέτες πορτοκάλια καὶ ἀνανὰ (pineapple), ἀνακάτεψέ το καλὰ καὶ σερβίρισε στὰ ποτηράκια.

1461. French Punch.

Πάρε ἕνα τέταρτον τοῦ γαλλονιοῦ ροῦμι ἢ ζαμέϊκα, βάλε το εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ δύο φορὲς τόσο νερό. Κατόπιν ξῦσε μὲ τὸν τρύφτη τὴν φλούδα δύο πορτοκαλλιῶν καὶ δύο λεμονιῶν, στῦψε καὶ τὸ ζουμί τους μέσα. Πρόσθεσε ἕνα πάουντ ζάχαρη, ἢ κάτι περισσότερον ἂν τὸ θέλῃς γλυκύτερον. Βάλε το εἰς τὴν φωτιὰ νὰ βράσῃ δεκαπέντε λεπτά. Πέρασε το ἀπὸ ψιλὴ πετσέτα καὶ σερβίρισέ το κρύο ἢ ζεστὸ κατ᾽ ἀρέσκειαν.

1462. Cardinal Punch.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μισὸ γαλλόνι νερό, ἕνα πάουντ ζάχαρη, τὸ ζουμὶ τριῶν πορτοκαλιῶν καὶ τριῶν λεμονιῶν. Μισὸ ποτῆρι kirsh, ὀλίγα γαρύφαλλα, ἄφησέ το νὰ βράσῃ δεκαπέντε λεπτὰ, στράγγισέ το ἀπὸ πεσέτα καὶ μεταχειρίσου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΛΑ΄.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ

1463. Χαλβᾶς Σεμιγδαλένιος.

Βάλε μισὸ πάουντ βούτυρο εἰς μίαν κατσαρόλαν μετρίου μεγέθους καὶ ἕνα πάουντ σεμιγδάλη (ἐν ἐλλείψει σεμιγδαλιου μεταχειρίσου καλαμποκάλευρο (corn meal), τὸ ὁποῖον νὰ εἶναι κίτρινο καὶ χονδρό.) Βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ καὶ ἀνακάτευέ τα μὲ μία κουτάλα ξύλινη ἕως ὅτου νὰ ἀρχίσῃ νὰ ἀσπρίσῃ καὶ νὰ γλυστρᾷ ἀπὸ τὸ κουτάλι, πρᾶγμα τὸ ὁποῖον θὰ πῇ ὅτι εἶναι ἕτοιμον. Ἑτοίμασε ἕνα σιρόπι ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἐνάμισυ τέταρτον τοῦ γαλλονιοῦ νερό, ἐνάμισυ πάουντ ζάχαρη, ἕνα κομματάκι κανέλλα. Στῦψε ἕνα πορτοκάλι μέσα καὶ βάλε καὶ τὴ φλούδα μαζύ, ἄφησέ τα νὰ βράσουν δέκα πέντε λεπτὰ καὶ ρίψε τὸ σιρόπι αὐτὸ εἰς τὸ σεμιγδάλι. Σκέπασέ το καὶ ἄφησέ το νὰ βράσῃ σὲ σιγανὴ φωτιὰ δέκα πέντε λεπτά. Κατόπιν κόψε το κουταλιὲς κουταλιὲς ρίψε του κανέλα καὶ ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

Ὅταν θὰ βάλῃς τὸ σεμιγδάλι νὰ καβουρδισθῇ ἐὰν θέλῃς ἠμπορῇς νὰ βάλῃς καὶ μερικὰ ἀμύγδαλα ἢ κουκουνάρι νὰ καβουρδισθοῦν μαζύ. Ἐπίσης ἀντὶ πορτοκάλι ἠμπορεῖς νὰ βάλῃς ἕνα ἐξτρὰκτ φρούτου ὅτι εἴδους θέλεις.

1464. Χαλβᾶς ἀπὸ Φαρίνα.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα πάουντ ἀλεῦρι, βάλε το εἰς τὴν φωτιὰ καὶ ἀνακάτεψέ τα μὲ μία ξύλινη κουτάλα ἕως ὅτου καβουρδισθῇ καλὰ (πρόσεχε ὅμως νὰ μὴν κολλήσῃ). Σβῦσέ το κατόπιν μὲ ἕνα σιρόπι, τὸ ὁποῖον ἔχεις ἑτοιμάσῃ ἐκ τῶν προτέρων ὡς ἑξῆς: Βάλε ἐνάμισυ κουὦρτερ νερό, ἐνάμισυ πάουντ ζάχαρη, στῦψε μισὸ λεμόνι καὶ βάλε το νὰ βράσῃ δέκα λεπτά. Κατόπιν βάλε ὀλίγον ἐξτρὰκτ περγαμότο ἢ ὅ,τι ἄλλο θέλῃς. Ρίψε τὸ σιρόπι αὐτὸ εἰς τὸ ἀλεῦρι, ἄφησέ το νὰ βράσῃ ἀκόμη δέκα λεπτὰ σὲ σιγανὴ φωτιά. Κόψε τον μὲ ἕνα κουτάλι καὶ κούκκισέ τὸν χαλβᾶν μὲ ὀλίγην ψιλὴν ζάχαρη καὶ κανέλλα.

1465. Κανταΐφι.

Κοπάνισε εἰς ἕνα γουδὶ μισὸ πάουντ ἀμύγδαλα καθαρισμένα. Πρόσθεσε ὀλίγη ψιλὴ κανέλλα, ἕνα αὐγό, μία φλούδα νερατζιοῦ, ὀλίγη ζάχαρη καὶ ὀλίγο βούτυρο. Ἀνακάτεψέ τα καλά. Πάρε κατόπιν δύο πάουντς καταΐφι καὶ χώρισέ το ἐπάνω εἰς τὸ τραπέζι εἰς δεκαὲξ μέρη. Ἄνοιξέ το εἰς σχῆμα παλάμης καὶ βάλε εἰς κάθε κομμάτι μιὰ κουταλιὰ ἀπὸ τὸ ἀνωτέρω μῖγμα. Τύλιξέ τα σφικτὰ, ἀράδιασέ τα εἰς τὸ ταψὶ, περέχυσέ τα μὲ βούτυρο καὶ ψῆσέ τα εἰς τὸν φοῦρνο ἐπὶ σαρανταπέντε λεπτά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο περέχυσέ το μὲ ἕνα σιρόπι, τὸ ὁποῖον κάμνεις μὲ ἕνα πάουντ ζάχαρη, ἐνάμισυ ποτῆρι νερὸ καὶ ὀλίγη κανέλλα.

1466. Κουραμπιέδες.

Πάρε δύο πάουντς βούτυρο καὶ βάλε το εἰς μία κατσαρόλα νὰ ζεσταθῇ. Ξάφρισέ το καὶ μετάφερέ το εἰς ἄλλη κατσαρόλα μὲ προσοχὴν νὰ μὴν πάρῃς μαζὺ καὶ τὸ νερὸ ποῦ ἔχει μείνῃ εἰς τὸν πυθμένα τῆς κατσαρόλας. Βάλε κατόπιν τὴν κατσαρόλαν αὐτὴν εἰς κρύο νερὸ καὶ δούλευσε τὸ βούτυρο μὲ ἕνα σύρμα ἕως νὰ κρυώσῃ. Πρόσθεσε ἕνα πάουντ ζάχαρη σκόνη καὶ δούλεψέ το ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά. Ρίψε ἔπειτα εἰς αὐτὸ ὀλίγο κατ' ὀλίγον τέσσαρα πάουντς ἀλεῦρι καὶ σχημάτισε μίαν ζύμην τρυφερὰν. Πλάσε τὲς κουραμπιέδες ὅ,τι σχῆμα θέλεις, κούκκισέ τους μὲ ὀλίγη ζάχαρη καὶ ψῆσέ τους εἰς μέτριο φοῦρνο.

1467. Τσουρέκια τῆς Μπύρας.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην ἕνα κουῶρτερ γάλα κρύο, 3 τετραγωνίδια yeast δύο πάουντ ἀλεῦρι. Ζύμωσέ τα καὶ ἄφησέ τα δύο ὧρες διὰ νὰ ἀνέβῃ ἡ ζύμη. Πάρε κατόπιν τέσσαρα πάουντς ἀλεῦρι καὶ ἕνωσέ το μὲ τὴν μαγιὰ, πρόσθεσε δώδεκα αὐγὰ ἀνὰ δύο, τρία τέταρτα τοῦ πάουντ βούτυρο καὶ ἄλλη τόση ζάχαρη, ἕνα κουταλάκι ἀλάτι. Ζύμωσέ τα καλὰ καὶ ἄφησέ τα νὰ ἀνέβουν ἐπὶ δύο ὥρας. Ὅταν ἀνέβῃ καλὰ ἡ ζύμη πλάσε τὰ τσουρέκια ὅ,τι σχῆμα θέλεις , βάλε τα εἰς ταψὶ καὶ ἄφησέ τα ἐπὶ μισὴ ὥρα εἰς μέρος θερμὸ νὰ ἀνέβουν ἀκόμη ὀλίγον. Ἄλειψέ τα αὐγὸ καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριο φοῦρνο.

1468. Ρυζόγαλον Ἑλληνικόν.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν μισὸ γαλλόνι γάλα καὶ βάλε το εἰς τὴν φωτιὰ ἀνακατεύοντας μὲ μιὰ ξύλινη κουτάλα ἕως νὰ βράσῃ εἰκοσιπέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα πάουντ ζάχα-

ρη καὶ ἄφησέ το νὰ βράση εἰκοσιπέντε λεπτὰ ἀκόμη. Βάλε εἰς ἕνα πιάτο μισὸ ποτῆρι νερὸ, τρία κροκάδια, τρία κουταλάκια ἀμυγδαλόκολλα (cornstarch), ἀνακάτεψέ τα καλὰ εἰς τὸ ριζόγαλον, πρόσθεσε ὀλίγον ἐξτρὰκτ βανίλιας, ἢ ἐὰν προτιμᾷς μίαν φλοῦδα πορτοκαλιοῦ ἢ λεμονιοῦ ἀπὸ τὴν ἀρχὴν ποῦ βράζει, σερβίρισέ το εἰς μικρὰ πιάτα καὶ κούκκισέ το μὲ ψιλὴ κανέλλα.

1469. Ρυζόγαλον μὲ Φροῦτα Κομπόστα.

Κάμε ρυζόγαλο ὅπως τὸ ἀνωτέρω καὶ ὅταν εἶναι ἕτοιμο ἄφησέ το εἰς τὴν κατσαρόλαν νὰ κρυώση. Ὅταν θέλεις νὰ σερβίρῃς ἀπὸ αὐτὸ πάρε ἕνα φλυτζάνι τοῦ καφὲ, βρέξε το μὲ νερό, γέμισέ το ρυζόγαλο καὶ γύρισέ το εἰς τὸ πιάτο νὰ πέση. Γαρνίρισέ το μὲ φροῦτα κομπόστα γύρω καὶ σερβίρισε.

1470. Μπακλαβᾶς.

Πάρε ἕνα πάουντ ἀμύγδαλα, καθάρισέ τα καὶ κόψε τα ψιλά. Βάλε τα εἰς τὸν φοῦρνο νὰ ξανθίσουν ὀλίγον καὶ πρόσθεσε εἰς αὐτὰ ὀλίγη φλούδα πορτοκαλιοῦ ψιλοκομμένη καὶ ὀλίγη κανέλλα. Πάρε κατόπιν δύο πάουντ φύλλα, ἄλειψε τὸ ταψὶ ποῦ θὰ ψήσῃς τὸν μπακλαβᾶ μὲ ὀλίγο βούτυρο, στρῶσε δύο φύλλα, βρέξε τα μὲ ὀλίγο βούτυρο, κούκκισέ τα μὲ ἀμύγδαλα, βάλε πάλιν δύο φύλλα, βρέξε τα μὲ βούτυρο, κούκκισε ἀμύγδαλα καὶ ἐξακολούθησε μὲ τὸν ἴδιο τρόπον ἕως νὰ τελειώσουν τὰ ἀμύγδαλα. Κόψε τον ἔπειτα τὸν μπακλαβᾶν εἰς μερίδες καὶ ψῆσέ τον εἰς μέτριον φοῦρνον ἐπὶ μιάμιση ὥρα. Ὅταν εἶναι ἕτοιμος τὸν περεχύνεις μὲ ἕνα σιρόπι, τὸ ὁποῖον ἑτοιμάζεις ὡς ἑξῆς: Βάζεις εἰς μίαν κατσαρόλαν τρία πάουντ ζάχαρη, δύο ποτήρια νερό, ἕνα κομμάτι κανέλλα, ζουμὶ ἀπὸ μισὸ λεμόνι, καὶ τὸ ἀφήνεις νὰ βράση ἐπὶ δέκα λεπτά.

1471. Κάστανα μὲ Κρέμα Γάλακτος.

Πάρε τέσσαρα πάουντ κάστανα, βράσε τα, ξεφλούδισέ τα καὶ βάλε τα νὰ βράσουν εἰς σιγανὴ φωτιὰ μὲ ἕνα κουὼρτ γάλα νὰ τὸ πιοῦν ὅλο σιγά-σιγά. Πέρασέ τα κατόπιν ἀπό ἕνα τρυπητὸ τῶν μακαρονιῶν νὰ βγοῦν σὰν μακαρόνια εἰς τὴν πιατέλα· ἄνοιξε ἕνα λάκκον εἰς τὴ μέση βάλε κρέμα γάλακτος, κούκκισέ τα μὲ ζάχαρη βανιλιὲ καὶ σερβίρισε.

1475. Σβίγγοι Τηγανιτοί.

Κάμε μιὰ ζύμη ὅπως καὶ διὰ τὰ ἐκλὲρ (ἀρ. 1374). Βάλε εἰς ἕνα τηγάνι λάρδο νὰ κάψῃ. Κόψε τοὺς σβίγγους μὲ ἕνα κουτάλι

καὶ τηγάνισέ τους. Ὅταν εἶναι ἕτοιμοι περέχυσέ τους μὲ σιρόπι, τὸ ὁποῖον κάμνεις μὲ δύο πάουντς ζάχαρη, ἐνάμιση ποτῆρι νερό, ἕνα κομμάτι κανέλλα, ὀλίγο ξυνὸ λεμονιοῦ καὶ τὴν φλούδα. Κούκκισέ τους μὲ ψιλὴ ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

1473. Κρέμα Βανίλια.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν ἕνα κουῶρτ γάλα καὶ τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, καὶ βάλε τα εἰς τὴν φωτιὰ νὰ πάρουν βράση. Ἀνάλυσε εἰς ἕνα πιάτο βαθὺ μισὸ ποτῆρι γάλα, τρία κροκάδια, δύο κουταλιὲς τῆς σούπας κόλλα (cornstarch), ὀλίγες σταγόνες βανίλιας ἐξτρὰκτ καὶ ἕνωσέ τα μὲ τὸ γάλα ποῦ βράζει. Ἀνακάτευέ το ἕως νὰ πάρῃ βράσῃ καὶ σερβίρισέ το εἰς μικρὰ πιατάκια.

1474. Γαλατομπούρεκο.

Βάλε μισὸ γαλλόνι γάλα καὶ βάλε το νὰ πάρῃ βράση. Ἀνάλυσε τρία τέταρτα τοῦ πάουντ κόλλα (cornstarch) εἰς ὀλίγο νερὸ καὶ ρίψε την εἰς τὸ γάλα ποῦ βράζει, ἀνακάτευε καλά, καὶ πρόσθεσε ἐνάμιση πάουντ ζάχαρη καὶ ὀλίγο ἐξτρὰκτ βανίλιας. Ὅταν πάρῃ δύο βράσες κατέβασέ το καὶ ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ. Πρόσθεσε κατόπιν ὀκτὼ αὐγὰ καὶ δούλεψέ το καλά. Πάρε ἔπειτα δύο πάουντς φύλλα καὶ στρῶσέ τα ἀνὰ δύο εἰς τὸ ταψί. Βρέχε το μὲ ὀλίγο βούτυρο καὶ ἐξακολούθει οὕτω ἕως νὰ μεταχειρισθῇς τὰ μισὰ φύλλα. Ρίψε τότε τὴν κρέμα καὶ σκέπασέ την μὲ τὰ ὑπόλοιπα φύλλα, ψῆσε εἰς μέτριον φοῦρνο ἐπὶ σαράντα πέντε λεπτὰ καὶ περέχυσέ το μὲ ἕνα σιρόπι, τὴν κατασκευὴν τοῦ ὁποίου θὰ ἴδῃς εἰς τὴν συνταγὴν τοῦ μπακλαβᾶ (ἀρ.1470).

1475. Κέηκ Ρωσσικόν.

Κοπάνισε ἕνα πάουντ ἀμύγδαλα καθαρισμένα μὲ ἕνα πάουντ ζάχαρη καὶ δύο αὐγά. Βάλε τα εἰς μίαν λεκάνην καὶ πρόσθεσε ἐννέα κροκκάδια ἀνακατεύοντας διὰ νὰ δουλευθοῦν καλά. Πρόσθεσε τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ἀλεῦρι καὶ τελευταίως πρόσεθεσε τὰ ἄσπρα τῶν αὐγῶν δουλευμένα εἰς μαρέγκα. Ἄλειψε τὴν φόρμαν ὀλίγο βούτυρο, πασάλειψέ την ἀλεῦρι, χῦσε τὸ μῖγμα καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριο φοῦρνο ἐπὶ μίαν ὥραν.

1476. Κέηκ Πορτοκαλιοῦ.

Βάλε τα εἰς μίαν λεκάνην, πρόσθεσε τὴν φλοῦδα ἑνὸς λεμονιοῦ ξυσμένην, δέκα αὐγὰ καὶ δούλεψέ τα πέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν μισὸ φλυτζάνι ἀλεῦρι, ἕνα φλυτζάνι γαλέτα, ἕνα

κουταλάκι σκόνη (baking powder), χῦσε εἰς τὴν φόρμα καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριο φοῦρνον σαράντα πέντε λεπτά.

1477. Κέηκ 'Αμυγδάλου.

Κοπάνισε ἕνα πάουντ ἀμύγδαλα καθαρισμένα μὲ ἕνα πάουντ ζάχαρη. Βάλε τα εἰς μίαν λεκάνην, πρόσθεσε τὴν φλούδα ἑνὸς λεμονιοῦ ξυσμένην, δέκα αὐγά, δούλεψέ τα πέντε λεπτά. Πρόσθεσε κατόπιν μισὸ φλυτζάνι ἀλεῦρι, ἕνα φλυτζάνι γαλέττα, ἕνα κουταλάκι σκόνη (baking powder), χύσε εἰς τὴν φόρμα καὶ ψῆσέ το εἰς μέτριον φοῦρνον σαράντα πέντε λεπτά.

Σημειώσατε ὅτι μὲ τὴν ἀνωτέρω συνταγὴν δύνασθε νὰ κάμετε διάφορες τοῦρτες, τὲς ὁποῖες στολίζετε μὲ μαρέγκα ἢ φοντάν.

1478. Σαβαρὲν τῆς Μπύρας.

Διάλυσε δύο τετραγων. μαγιὰ μὲ ἕνα πάϊντ γάλα χλιαρό, πρόσθεσε ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ ἀλεῦρι, καὶ ἄφησέ το εἰς θερμὸ μέρος νὰ ἀνέβῃ. Μετὰ μισὴ ὥρα πρόσθεσε εἰς τὸ μῖγμα ἕνα ποτῆρι γάλα καὶ πέντε αὐγὰ καὶ ζύμωσέ τα. Πρόσθεσε κατόπιν ἕνα κουταλάκι ἁλάτι, μισὸ πάουντ βούτυρο ἄλυωτο, ἕνα τέταρτον τοῦ πάουντ ζάχαρη καὶ δούλεψέ τα μὲ τὸ χέρι σου ἐπὶ πέντε λεπτά. Βάλε το εἰς τὲς φόρμες καὶ ἄφησέ το ἐπὶ μιάμιση ὥρα νὰ ἀνέβῃ. Ψῆσε τα εἰς μέτριον φοῦρνον ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτά. Ὅταν τὰ βγάλῃς ἀπὸ τὸν φοῦρνον περέχυσέ το μὲ ἕνα σιρόπι ἐλαφρὸν μὲ ούσία τζαμαϊκας.

1479. Ζελὲ ἀπὸ Κυδώνια.

Πάρε πέντε κυδώνια ἢ περισσότερα νὰ ζυγίζουν πέντε πάουντς. Καθάρισέ τα, κόψε τα φέτες καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ἕνα γαλλόνι νερὸ ἕως νὰ μείνῃ τὸ ἥμισυ τοῦ νεροῦ. Στράγγισέ τα καὶ βάλε τὸν ζωμὸν τῶν κυδωνιῶν μὲ δύο πάουντς ζάχαρη νὰ βράσῃ ἕνως νὰ δέσῃ. Διὰ νὰ εἶσαι βέβαιος ὅτι εἶναι δεμένον ρίψε ὀλίγον εἰς ἕνα πιάτον ἄφησέ το νὰ κρυώσῃ καὶ ὅταν σηκώνεται πηκτὸ τότε εἶναι ἕτοιμον καὶ τὸ σερβίρεις. Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ κάμῃς ζελὲ καὶ ἀπὸ μῆλα, ἀχλάδια καὶ διάφορα ἄλλα φροῦτα.

1480. Κυδῶνι Τρυφτὸ Κομπόστα.

Πάρε τέσσαρα πάουντς κυδώνια, σκούπισέ τα νὰ φύγῃ τὸ χνοῦδι καὶ τρίψε τα μὲ τὸν κατάλληλον τρίφτην. Βάλε τα εἰς μίαν καταρόλαν μὲ τρία πάουντς ζάχαρη, ἕνα τέταρτον τοῦ γαλ-

λονιοῦ νεροῦ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράσουν εἰς σιγανὴ φωτιὰ ἕως νὰ δέσουν καλά.

1481. Κίτρο Γλυκό.

Πάρε τέσσαρα πάουντ κίτρα, κόψε τα φέτες καὶ καθάρισέ τα ἀπὸ τὲς φλοῦδες καὶ τοὺς σπόρους. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ βραστὸ νερὸ νὰ βράσουν ἕως νὰ μαλακώσουν. Κατόπιν βγάλε τα ἀπὸ τὸ νερὸ καὶ κόψε τα εἰς μικρὰ τεμάχια. Βάλε τα εἰς μίαν κατσαρόλαν μὲ ἕνα κουῶρτ νερὸ καὶ τέσσαρα πάουντς ζάχαρη νὰ δέσουν καλά. Ὅταν εἶναι ἕτοιμον πρόσθεσε προτοῦ τὸ κατεβάσης μιὰ πρέζα τρυγικὸν ὀξύ.

1482. Γλάσον Φοντάν.

Βάλε εἰς μίαν κατσαρόλαν τέσσαρα πάουντς ζάχαρη, τέσσαρα ποτήρια νερὸ, μισὸ κουταλάκι cream of tartar, πέντε σταγόνες ὀξικὸν ὀξὺ καὶ ἄφησέ τα νὰ βράση. Διὰ νὰ γνωρίζης ὅτι εἶναι καλὸν εἰς τὸ δέσιμον τὸ δοκιμάζεις ὡς ἑξῆς: Βάλε εἰς ἕνα πιάτο νερὸ καὶ χύσε μὲ τὸ κουτάλι ὀλίγη ἀπὸ τὴ ζάχαρη. Ὅταν δῆς ὅτι σχηματίζεται ἕνας βῶλος μαλακὸς εἰς τὸ νερὸ τότε εἶναι ἕτοιμον. Τὸ κατεβάζεις ἀπὸ τὴ φωτιὰ καὶ τὸ ρίπτεις εἰς μίαν λεκάνην, τὴν ὁποίαν τοποθετεῖς εἰς μίαν ἄλλην μὲ κρύο νερό. Ἀρχίζεις νὰ τὸ γυρίζης ἕως νὰ δέχεται τὸ χέρι σου. Ἔπειτα τὸ ἀνακατέβεις μὲ ξύλινη κουτάλα ἕως ὅτου ἀσπρίση καὶ δέση, προσθέτεις ὀλίγη ἐξτρὰκτ βανίλιας καὶ τὸ μεταχειρίζεσαι.

Μὲ τὸν ἴδιον τρόπον κάμνεις καὶ τσοκολάτα φοντὰν, προσθέτων τὴν σοκολάταν ὅταν ἡ ζάχαρη εἶναι δεμένη καὶ τὴν κατεβάσης ἀπὸ τὴν φωτιά.

1483. Τσουρέκια Γερμανικά.

Διάλυσε 3 τετραγωνίδια μαγιὰ μὲ ἕνα πάϊντ γάλα ζεστό. Πρόσθεσε ἄλλο ἕνα πάϊντ κρύο, τρία τέταρτα τοῦ πάουντ βούτυρο, ἕνα κουταλάκι ἀλάτι, ἓξ αὐγά, τρία τέταρτα τοῦ πάουντ ζάχαρη, τρία καὶ μισὸ πάουντς ἀλεῦρι καὶ ζύμωσέ τα καλά. Ἄφησέ τα νὰ ἀνέβουν. Πλάσε τα εἰς σχήματα τῆς ἀρεσκείας σου, ἄφησέ τα εἰς θερμὸ μέρος νὰ ἀνέβουν ἀκόμη ὀλίγον, ἄλειψέ τα αὐγὸ καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριο φοῦρνο ἐπὶ εἰκοσιπέντε λεπτά.

1484. Μπαμπᾶ.

Κάμε μία πάστα ὅπως τὸ σαβαρὲν (ἀρ. 1478) ἐνόσῳ δὲ τὴν ζυμώνης πρόσθεσε ἕνα πάουντ σταφίδες ψιλὲς καὶ ὀλίγη πορτοκαλόφλουδα. Ἄφησέ την νὰ ἀνέβη καὶ τηγάνισέ τα ὅπως τὲς λου-

κουμάδες. Ὅταν τηγανισθοῦν ὅλαι ἄνοιξέ τους μὲ τὸ μαχαῖρ- ἀπὸ τὸ ἕνα μέρος καὶ γέμισέ τους μὲ κρέμα ἢ μαρμελάτα τῆς ἀρεσκείας σου. Κούκκισέ τες μὲ ψιλὴ ζάχαρη καὶ σερβίρισε.

1485. Ὀμελέττα Κομφιτύρ.

Κτύπησε τέσσαρα αὐγὰ μὲ ἕνα κουταλάκι ζάχαρη καὶ βάλε τα εἰς τὸ τηγάνι νὰ ψηθοῦν μὲ ὀλίγο βούτυρο. Νὰ ξαπλώσουν εἰς ὅλο τὸ τηγάνι. Ὅταν καταλάβῃς ὅτι εἶναι τηγανισμένα χῦσε ἐπάνω ὀλίγη μαρμελάτα φρούτων ἢ τζέλυ. Τύλιξέ την κυλινδροειδῶς καὶ βάλε την εἰς μίαν πιατέλα. Κούκκισέ την μὲ ὀλίγη ζάχαρη σκόνη, κάψέ την μὲ ἕνα καφτὸ σίδηρο, περέχυσέ την μὲ ὀλίγο κονιὰκ ἢ ροῦμι, ἄναψέ την μὲ ἕνα σπίρτο καὶ σερβίρισε.

1 486. Κροκέτες ἀπὸ Πορτοκάλι.

Βάλε εἰς τὸ γουδὶ μία φλοῦδα πορτοκαλιοῦ καὶ κοπάνισέ την μὲ μισὸ πάουντ ζάχαρη. Πρόσθεσε κατόπιν δύο πάουντς πατάτες βρασμένες πουρέ, ἕνα φλυτζάνι γαλέττα, ἕνα κομμάτι βούτυρον μεγέθους ἑνὸς αὐγοῦ, τρία αὐγὰ καὶ ζύμωσέ τα καλά. Πλάσε τὲς κροκέτες εἰς σχῆμα δακτύλου, τύλιξέ τες εἰς αὐγὸ καὶ γαλέτα καὶ τηγάνισέ τες εἰς δυνατὸ λάρδο. Περέχυσέ τες μὲ orange sauce καὶ κούκκισέ τες μὲ ψιλὴ ζάχαρη.

1487. Μπισκόττα διὰ Τσάϊ.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη καὶ ἕνα βούτυρο καὶ δούλεψέ τα πέντε λεπτά. Πρόσθεσε ἔπειτα τρία αὐγὰ καὶ δούλεψέ τα ἀκόμη. Πρόσθεσε ἕνα φλυτζάνι μαῦρες σταφίδες ψιλές, ἕνα κουταλάκι μοσχοκάρυδο, ἕνα κουταλάκι κανέλλα, μισὸ γαρύφαλλα, μισὸ σόδα καὶ δύο φλυτζάνια γάλα. Ζύμωσέ τα καλά, ἅπλωσέ τα εἰς τὸ τραπέζι μὲ τὸ παστόξυλο εἰς χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου. Κόψέ τα μὲ εἰδικὴν στρογγυλὴν φόρμαν, βάλε τα εἰς ταψὶ καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φοῦρνον ἐπὶ δώδεκα λεπτά.

1488. Μπισκόττα Σόδας.

Βάλε δύο πάουντς ἀλεῦρι εἰς τὸ τραπέζι καὶ σχημάτισε ἕνα λάκκο εἰς τὸν ὁποῖον βάζεις ἕνα φλυτζάνι βούτυρο, ἕνα ζάχαρη, τρία αὐγά, δύο κουταλιὲς σόδα, δύο φλυτζάνια γάλα. Ζύμωσέ τα καὶ σχημάτισε ζύμην τρυφεράν. Ἄνοιξέ την μὲ τὸ παστόξυλο κόψε τα μὲ κατάλληλη φόρμα καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φοῦρνον ἐπὶ δώδεκα λεπτά.

1489. Μπισκόττα Πορτοκαλιοῦ.

Πάρε μία φλοῦδα πορτοκαλιοῦ καὶ κοπάνισέ την μὲ ἕνα φλυ-

τζάνι ζάχαρη. Βάλε τρία πάουντς ἀλεῦρι εἰς τὸ τραπέζι, ἄνοιξε ἕνα λάκκο καὶ βάλε μέσα τὴν πορτοκαλόφλουδα, ἕνα φλυτζάνι ζάχαρη, ἕνα φλυτζάνι βούτυρο, τέσσαρα αὐγὰ καὶ ἕνα φλυτζάνι γάλα, δύο κουταλιὲς baking powder. Ζύμωσέ τα καὶ ἄνοιξέ τα μὲ τὸ παστόξυλο εἰς χόνδρος ἑνὸς ταλλήρου. Κόψέ τα μὲ τὴν κατάλληλον φόρμαν καὶ ψῆσέ τα εἰς μέτριον φοῦρνον ἐπὶ δώδεκα λεπτά

Μὲ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ κάμῃς καὶ μπισκότα βανίλιας, μεταχειριζόμενος βανίλια ἀντὶ πορτοκαλιοῦ.

1490. Σκαλτσούνια Νηστίσιμα.

Κόψε μὲ τὴν μηχανὴν ἕνα πάουντ ἀμύγδαλα νὰ γείνουν πουρές. Ἕνωσέ τα μὲ ἕνα πάουντ ζάχαρη, μισὸ πάουντ ἀλεῦρι, ἕνα φλυτζάνι ἀνθόνερο νὰ σχηματίσῃς ζύμην, τὴν ὁποίαν ἀνοίγεις μὲ τὸ παστόξυλον. Τὴν κόπτεις στρογγυλὰ κομμάτια μὲ τὴν εἰδικὴν φόρμαν καὶ τὰ γεμίζεις μὲ μίαν φάρσα τὴν ὁποίαν ἑτοιμάζεις ὡς ἑξῆς: Βάζεις εἰς ἕνα βαθὺ πιάτο ἕνα φλυτζάνι μαρμελάτα κυδῶνι, ἕνα ψιλὴ σταφίδα, δύο μῆλα ψιλοκομμένα, ἕνα κουταλάκι ψιλὴ κανέλλα. Πέρνεις ἀπὸ αὐτὸ τὸ μῖγμα ἕνα κουταλάκι καὶ βάζεις εἰς κάθε στρογγυλό, διπλώνεις τὴν ζύμη νὰ σχηματίσῃς μισοφέγγαρο καὶ τὰ ψήνεις εἰς μέτριο φοῦρνο ἐπὶ δεκαπέντε λεπτά.

1491. Τούρτα Ἀμυγδάλου.

Κάμε ἕνα μῖγμα ὅπως ἡ συνταγὴ καίηκ ἀμυγδάλου (ἀρ. 1346) καὶ βάλε το εἰς μίαν καραβάνα νὰ ψηθῇ ἐπὶ σαράντα λεπτὰ τῆς ὥρας. Ὅταν κρυώσῃ κόψέ το εἰς τρεῖς στρογγυλὲς φέτες, ἄλειψέ τες ὀλίγη μαρμελάδα καὶ βάλε τὴν μίαν φέταν ἐπάνω εἰς τὴν ἄλλην. Σκέπασέ την μὲ φοντὰν καὶ στόλισέ την μὲ μαρέγκα ροαγιὰλ (ἀρ. 1477) καὶ κεράσια κομπόστα. Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασαι νὰ κάμῃς καὶ τούρτα μὲ παντεσπάνι καὶ νὰ τὴν στολίσῃς μὲ διάφορα φροῦτα καὶ μαρέγκα.

1492. Σερμπέτι Μαστίχας.

Κοπάνισε ὀλίγη μαστίχα μὲ ὀλίγη ζάχαρη καὶ ἑτοίμασέ το ἀκριβῶς ὅπως τὸ γλάσον (ἀρ. 1482) μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι θὰ εἶναι ὀλίγον μαλακώτερο εἰς τὸ δέσιμον καὶ ἀντὶ cream of tartar θὰ βάλῃς ὀλίγες σταγόνες λεμόνι.

1493. Σερμπέτι Βανίλιας.

Αὐτὸ γίνεται ἀκριβῶς ὅπως τὸ ἀνωτέρω μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι

ἀντὶ μαστίχας προσθέτεις εἰς τὸ τέλος ὀλίγες σταγόνες βανίλιας.

Μὲ τὸν ἴδιον τρόπον ἠμπορεῖς νὰ κάμῃς διαφόρων εἰδῶν γλυκό, προσθέτων οὐσίαν τῆς ἀρεσκείας σου, ὡς φράουλα, λεμόνι, φιστίκι, πορτοκάλι κτλ.

1494. Φλοῦδες Καρπουζιοῦ.

Καθάρισε φλοῦδα καρπουζιοῦ ἕως δύο πάουντς καὶ κόψέ την εἰς μικρὰ τεμάχια. Ἄφησέ την νὰ βράσῃ εἰς ἕνα γαλλόνι νερὸ μὲ ὀλίγη σόδα ἕως ὅτου μαλακώσῃ. Κατόπιν στράγγισέ την καὶ βάλε την εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ἐνάμισυ ποτῆρι νερό, δύο πάουντς ζάχαρη, ὀλίγα γαρύφαλλα, τὸν χυμὸν ἀπὸ μισὸ πορτοκάλλι καὶ τὴν φλοῦδα μαζὺ καὶ βράσε το ἕως ὅτου νὰ δέσῃ καλά.

1495.Γλυκὸ Λεμονάκια.

Πάρε τέσσαρες δωδεκάδες μικρὰ λεμονάκια τὸ μέγεθος καρυδιοῦ, ἀφαίρεσε τοὺς σπόρους μὲ τὸ εἰδικὸν μαχαιράκι καὶ βάλε τα νὰ βράσουν μὲ ὀλίγη σόδα ἕως ὅτου νὰ μαλακώσουν καλά. Κατόπιν τὰ βάζεις εἰς κρύο νερὸ καὶ τὰ ἀλλάζεις πέντε φορὲς τὴν ἡμέραν ἕως ὅτου ξεπικρίσουν. Ἑτοίμασε ἕνα σιρόπι ἀπὸ τέσσαρα πάουντς ζάχαρη, δύο ποτήρια νερό, ὅταν βράσῃ ὀλίγον ρίψε τὰ λεμονάκια ἄφησέ τα νὰ δέσουν καὶ εἰς τὸ τέλος δὲ πρόσθεσε μισὸ κουταλάκι τρυγικὸν ὀξὺ (cream of tartar) καὶ κατέβασέ τα.

1496. Σουμάδα.

Βάλε εἰς ζεστὸ νερὸ δύο πάουντς ἀμύγδαλα νὰ ξεφλουδισθοῦν καὶ κόψέ τα εἰς τὸ εἰδικὸν μηχάνημα ἢ κοπάνισέ τα εἰς γουδὶ νὰ γείνουν σὰν ἀλοιφή. Πρόσθεσε μισὸ γαλλόνι νερὸ χλιαρὸ καὶ πέρασέ το ἀπὸ ψιλὸ τρυπητό. Πρόσθεσε ἓξ πάουντ ζάχαρη, ὀλίγο ἀνθόνερο καὶ βράσε το ἐπὶ δέκα περίπου λεπτά. Ὅταν κρυώσῃ τοποθέτησέ το εἰς φιάλας.

1497. Ζελὲ ἀπὸ Φραγκοστάφυλα καὶ Φράουλες.

Βάλε πέντε πάουντς φραγκοστάφυλα (gooseberries) καὶ ἕνα πάουντ φράουλες νὰ βράσουν ἐπὶ εἴκοσι λεπτά. Κατόπιν λυῶσέ τα καὶ πέρασέ τα ἀπὸ ψιλὸ τρυπητό. Βάλε τα νὰ βράσουν μὲ τέσσαρα πάουντς ζάχαρη ἕως ὅτου δέσουν καὶ φύλαξέ το εἰς ποτήρια ἢ βάζα. Ὅταν τὸ γλυκὸν στάζῃ ἀπὸ τὸ κουτάλι εἰς κόμβους εἶναι ἀρκετὰ δεμένον.

1498. Ροδοζάχαρη.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην ἕνα πάουντ καθαρισμένα τριαντάφυλλα,

τέσσαρα πάουντς ζάχαρη ψιλὴ καὶ τὸν ζωμὸν ἑνὸς λεμονιοῦ. Ζύμωσέ τα καλὰ καὶ ἄφησέ τα ἐπὶ δύο ἡμέρες. Κατόπιν βάλε τα εἰς τὴν κατσαρόλαν μὲ ἕνα κουῶρτ νερὸ καὶ δέσέ το. Ὅταν εἶναι ἕτοιμο χρωμάτισέ το μὲ ὀλίγο κόκκινο χρῶμα.

1499. Σιρόπιον Φραμπουάζ.

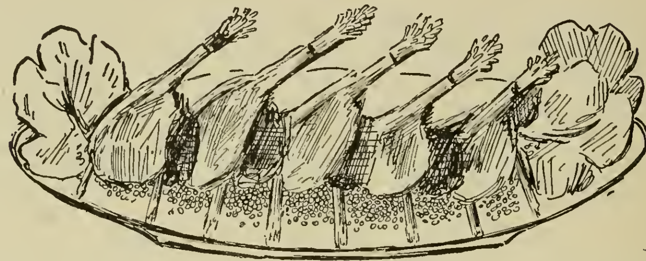
Πάρε τὸν χυμὸν ἀπὸ δύο πάουντς σμέουρα (raspberries), πρόσθεσε ἑνάμισυ ποτῆρι νερό, τέσσαρα πάουντς ζάχαρη καὶ ἕνα κουταλάκι τρυγικὸν ὀξὺ (cream of tartar). Βάλε το νὰ βράσῃ ἐπὶ δέκα λεπτά, ξάφρισέ το καὶ ὅταν κρυώσῃ φύλαξέ το εἰς φιάλας.

Κατὰ τὸν ἀνωτέρω τρόπον δύνασαι νὰ κατασκευάσῃς δροσιστικὰ σιρόπια ἀπὸ διάφορα φροῦτα, ὡς λ. χ. φράουλες, βύσινο, κεράσια, πορτοκάλια, lime fruit κτλ.

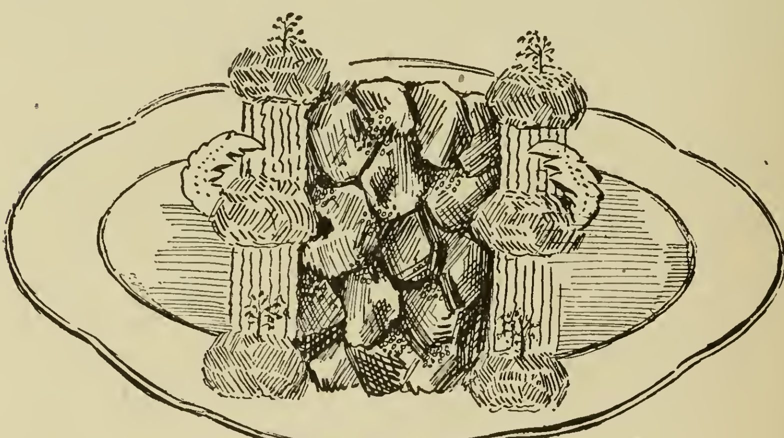
1500. Γέμιση διὰ Mince Pies.

Βάλε εἰς μίαν λεκάνην ἑνάμισυ πάουντ ψιλοκομμένες μαῦρες καὶ ξανθὲς σταφίδες, ἕνα πάουντ πάχος ἀπὸ νεφρεμιὰ ψιλοκομμένο, ἕνα πάουντ κρέας βραστὸ ψιλοκομμένο, ἕνα ποτῆρι κρασὶ sherry, ἑνάμισυ πάουντ μῆλα καθαρισμένα καὶ ψιλοκομμένα, μισὸ πάουντ ψιλὴ ζάχαρη, ἕνα κουταλάκι κανέλλα σκόνη, ἕνα κουταλάκι γαρύφαλλα σκόνη καὶ μισὴ φλοῦδα λεμονιοῦ ψιλοκομμένη. Ζύμωσέ τα ὅλα μαζὺ καὶ φύλαξε τὸ μῖγμα εἰς ὑάλινον δοχεῖον νὰ τὸ χρησιμοποιήσῃς ὅταν τὸ χρειασθῇς.

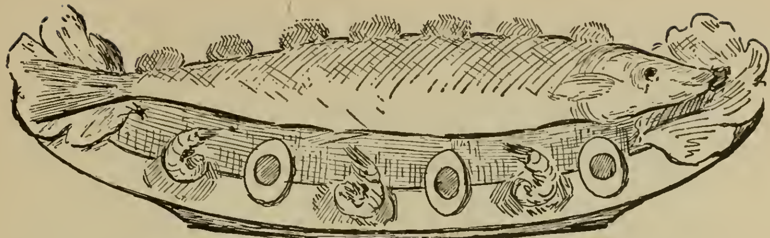
ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ ΣΤΟΛΙΣΜΟΥ
ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΩΝ
ΥΠΟ ΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ



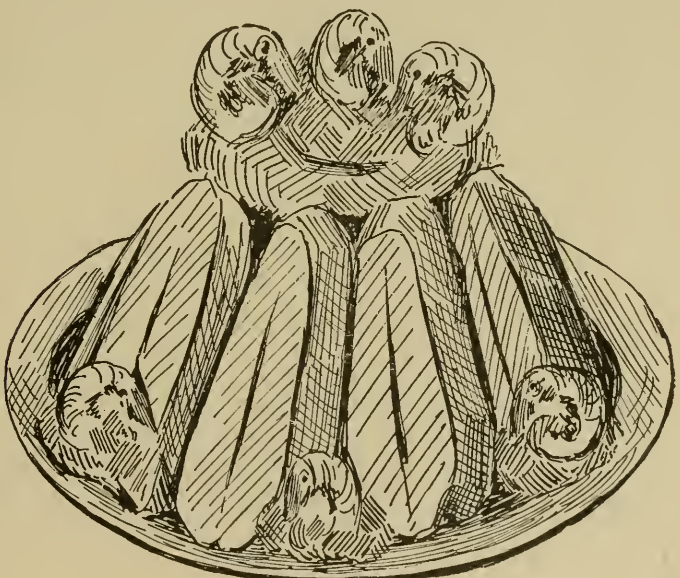
Ἡ εἰκὼν αὐτὴ δεικνύει ἀρνίσια μπριζολάκια σερβιρισμένα μὲ ψωμάκια ψημμένα (τόστες), μὲ μπιζέλια σοτέ, σπαράγγια καὶ μαρούλια. Ἡ ἄκρα τοῦ κοκκάλου εἶναι στολισμένη μὲ χαρτάκια στολισμοῦ. Μὲ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασθε νὰ στολίσετε μπριζολάκια βιδελίσια καὶ ὅ,τι δήποτε μικρὲς φέτες κρέας ψητὲς ἢ τηγανιτές.



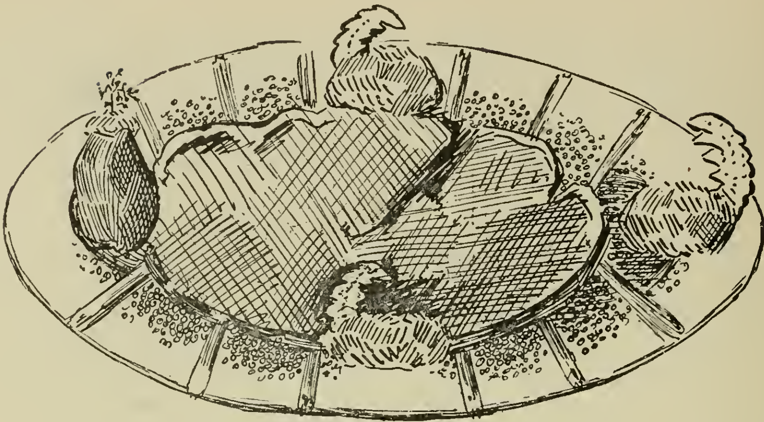
Ἡ εἰκὼν αὐτὴ παριστάνει ἐντράδα ἀπὸ οἱονδήποτε κατάλληλον κρέας, σερβιρισμένη εἰς τὸ μέσον σειρῶν πατάτας πουρὲ χυμένης ἀπὸ τὴν εἰδικὴ σακούλα καὶ στολισμένη μὲ διάφορες γαρνιτοῦρες τῆς ἀρεσκείας ἑνὸς ἑκάστου. Κατὰ τὸν τρόπον αὐτὸν δύνασθε νὰ σερβίρετε ὅ,τι δήποτε ἐντράδα, ραγοῦ ἢ στιοῦ, τὰ ὁποῖα δὲν ἔχουν πολλὴ σάλτσα.



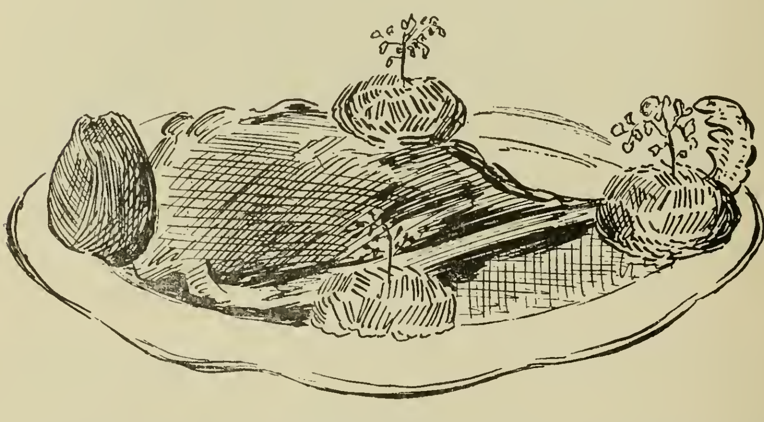
Ἡ ἀνωτέρω εἰκὼν παριστάνει ὁλόκληρον βραστὸ ψάρι μαγιονέζα στολισμένο μὲ βρασμένες γαρίδες, φέτες ἀπὸ σφικτὰ αὐγὰ καὶ φύλλα μαρουλιῶν. Εἰς τὸν στολισμὸν αὐτὸν δύνασθε νὰ προσθέσετε κατ' ἀρέσκειαν τουρσάκια διάφορα, ἐλῃὲς πράσινες, φέτες παντζάρια εἰς σχήματα, καὶ στολίδια ἀπὸ μαγιονέζα πρασινισμένη μὲ μαϊντανό. Διὰ τὸ πιάτο αὐτὸ εἶναι κατάλληλα ψάρια ὁ σολωμός, trout, λαυράκι καὶ ἄλλα ψάρια κατάλληλα διὰ βραστά.



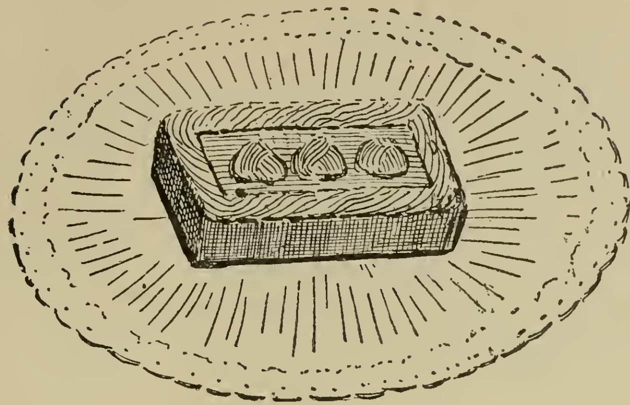
Ἡ ἀνωτέρω εἰκὼν δεικνύει κρύο ψάρι βραστὸ εἰς φέτες βουτημένες εἰς μαγιονέζα ζελέ. Αἱ φέτες τοῦ ψαριοῦ στηρίζονται εἰς μίαν γέμιση κατασκευασμένη ἀπὸ ψιλοκομένα τουρσιά, κάπαρι, κρεμμυδάκια κτλ. ἀνεκατευμένα μὲ μαγιονέζα ζελέ. Τὸ πιάτο αὐτὸ στολίζεται εἰς τὴν κορυφὴν καὶ γύρω μὲ βρασμένες γαρίδες καὶ μὲ φύλλα μαρούλια.



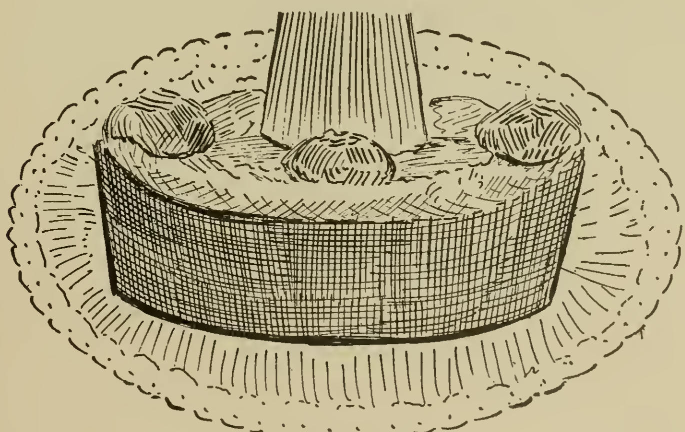
Ἡ εἰκὼν αὐτὴ δεικνύει στέηκ ἀπὸ βιδέλο ἢ πρόβειο στολισμένο μὲ μπιζέλια σοτέ, σπαράγγια, πατάτα πουρέ, τομάτες γεμιστές, μαϊνδανὸ κτλ. Κατὰ τὸν ἴδιον τρόπον δύνασθε νὰ στολίσετε πιάτα μὲ ὅ,τι δήποτε στέηκ, κοτολέτταν κτλ. Ὁ στολισμὸς ποικίλεται ἐὰν χρησιμοποιήσετε γεμιστὲς πιπεριές, τηγανιτὲς τομάτες, μελιντζάνες, φρίττερς διάφορα, χόρτα μασεδουάν ἢ ὅ,τι δήποτε ἄλλα χόρτα σοτέ.



Ἡ εἰκὼν αὐτὴ δεικνύει στέηκ ἀπὸ βωδινὸ μπριζολίκη, μὲ σάλτσα, γαρνιρισμένο μὲ τομάτες γεμιστές, πιπεριὰ γεμιστὴ καὶ πατάτα πουρέ.



Ἡ εἰκὼν αὐτὴ δεικνύει κέηκ ἀπὸ παντεσπάνι εἰς φέτες μὲ μαρμελάτα σκεπασμένο καὶ στολισμένο μὲ μαρέγκα ρουαγιάλ. Δύνασθε νὰ ποικίλετε τὸν στολισμὸν χρωματίζοντες ἕνα μέρος τῆς μαρέγκας μὲ πράσινο ἢ κόκκινο χρῶμα. Διὰ πλουσιώτερον στολισμὸν δύνασαι νὰ χρησιμοποιήσῃς κρυσταλλωτὰ φροῦτα.



Τὸ γλύκυσμα αὐτὸ εἶναι κατεσκευασμένον ἀπὸ τέσσαρες στρογγυλὲς φέτες παντεσπάνι, ἀλειμένες μὲ μαρμελάτα φράουλας. Ἡ τούρτα εἶναι σκεπασμένη μὲ μαρέγκα ρουαγιὰλ καὶ στολισμένη μὲ μῆλα κομπόστα. Εἰς τὸ κέντρο εἶναι τοποθετημένο ἕνα τεμάχιον παντεσπάνι περεχυμένο μὲ φοντάν. Ἀντὶ μήλων δύνασαι νὰ μεταχειρισθῇς φροῦτα κρυσταλλωτά.

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

A.

'Αγγινάρα artichoke.
'Αγγοῦρι cucumber.
'Αγρίμι venison.
'Αγριαγγινάρα cardoon.
'Αγριόπαππια wild duck, mallard.
'Αγριόχοιρος boar.
'Αθερινὸς gudgeon.
'Αλάτι salt.
'Αλατιέρα salt cellar.
'Αλεῦρι flour.
'Αμύγδαλα almonds.
'Αμυλόκολλα cornstarch.
'Ανανᾶς pineapple.
"Ανηθος deel.
'Αντίδι chicory.
'Αρνὶ lamb.
'Ασίκια (ἀρνισία) lamb-fries.
'Ασπράδι the white of an egg
'Αστακὸς lobster.
Αὐγὸ egg.
Αὐγολέμονο egg and lemon sauce.
Αὐγὰ ὀμελέττα omelet.
Αὐγὰ μάτια poached egggs
Αὐγὰ βραστὰ boiled eggs.
Αὐγὰ σφικτὰ hard boiled eggs
Αὐγὰ μελάτα medium boiled eggs.
Αὐγὰ νερουλὰ soft boiled eggs.
Αὐγοτάραχο fishroe.
'Αφρὸς scum, foam.
'Αχιβάδα clam.
'Αχλάδι pear.
'Αχνιστὸς steamed.
"Αψινθος absinthe.

B.

Βακαλάος codfish.
Βανίλια vanilla.
Βαμβακέλαιον cotton-seed oil.
Βατόμουρα blackberries.
Βάτραχος frog.
Βερύκοκα apricots.
Βιδέλο veal.
Βούτυρον butter.
Βράζω to boil.
Βραστὸς boiled.
Βύσσινα sour-cherries.
Βωδινὸ beef.

Γ.

Γαβάθα bowl.
Γάδος haddock.
Γάλα milk.
Γάλος turkey.
Γαλέττα cracker.
Γαλέττα κοπανισμένη cracker--meal.
Γαρίδες shrimps, prawns.
Γαρνιτοῦρα garnish.
Γαρύφαλλα clovers.

Γέμιση stuffing, dressing.
Γεγιστὸς stuffed.
Γεῦμα lunch, luncheon.
Γιουβαρλάκια meat-balls.
Γλυκάδια sweetbreads.
Γλυκὸ jam.
Γλυκοπατάτες sweet potatoes.
Γλῶσσα tongue.
Γλῶσσα (ψάρι) fluke, sole, flounder.
Γογγύλι turnip.
Γουρουνάκι suckling pig.

Δ.

Δαμάσκηνα prunes, plums.
Δάφνη laurel leaf.
Δεῖπνον dinner.
Δενδρολίβανον rosemary.
Διάνος turkey.
Δίσκος tray.
Δυόσμος mint.

Ε.

Ἐκπωματήριον cork-screw.
Ἐλαιόλαδον olive oil.
Ἐλαῖαι olives.
Ἐντόσθια giblets.
Ἐντράδα entree.

Ζ.

Ζαμπόνι ham.
Ζαρκάδι venison.
Ζάχαρη sugar.
Ζαχαριέρα sugar bowl.
Ζαφορὰ saffron.
Ζελατίνα gelatine.
Ζεντσεφίλι ginger.
Ζύμη paste.
Ζωμὸς broth, bouillon.

Θ.

Θρούμπη thyme.
Θυμάρι thyme.

Ι.

Ἰνδοκάρυον cocoanut.
Ἴσοξ (ψάρι) pike

Κ.

Κάβουρας crab.
Καϊσιὰ apricots.
Καζάνι cauldron.
Κακάο cocoa.
Καλαμάρια cutlefish.
Καλαμπόκι corn.
Κανέλλα cinamon.
Κάπαρη caper.
Καπῶνι capon.
Καραβίδα crayfish.
Καραμέλλα caramel.
Κάρδαμον watercress.
Καρδία heart.
Καρδιόριζα ginger.
Καρποῦζι watermelon.
Καρρότα carrots.
Καρύδα cocoanut.
Καρύδια walnuts.
Καρύκευμα seasoning.
Καρυοθραύστης nut cracker.
Κάστανα chestnuts.
Κατσαρόλα stewpan.
Καφὲς coffee.
Καφεδιέρα coffee-pot, coffee-urn.
Κεράσια cherries.

Κεφαλὴ head.
Κέφαλος mullet.
Κεφτέδες meat balls.
Κιμᾶς chopped meat, minced meat.
Κίτρον citron.
Κίχλα thrush.
Κόκκαλον bone.
Κοκκινογοῦλι red beets.
Κόλλα corn-starch.
Κολοκύθι squash.
Κολοκύθα (κόκκινη) pumpkin.
Κομπόστα φροῦτα stewed fruits.
Κονιὰκ cognac, brandy.
Κονσέρβες preserves.
Κονσομὲς consomme.
Κορεντὶ currants.
Κορυδαλὸς lark.
Κόσκινο sieve.
Κοττολέτα cutlet.
Κοττόπουλο spring chicken.
Κοτσύφι blackbird.
Κουκουνάρια pignolia nuts.
Κουνέλι rabbit.
Κουνουπίδι cauliflower.
Κουταλάκι (καφὲ) tea spoon.
Κουτάλι (σούπας) spoon.
Κουτάλα laddle.
Κουτάλα τρυπητὴ skimmer
Κρασὶ ἄσπρο white wine.
Κρασὶ μαῦρο red wine.
Κρεατόπηττα meat pie.
Κρέμα γάλακτος cream.
Κρέμα (γλύκυσμα) custard, cornstarch pudding.
Κροκέτες croquettes.
Κροκὸς yolk (of an egg.)
Κρομμύδι onion.
Κρομμυδάκι φρέσκο shallot.
Κτένια scallops.
Κυδώνια quince.
Κύμινον caraway seed.
Κυνῆγι game.

Λ

Λαγὸς hare.
Λάδι oil.
Λαδερὸ oil cruet.
Λαρδὶ lard, bacon.
Λάχανον cabbage.
Λαχανάκια (πολὺ μικρά) brusselsprouts.
Λαχανίδα kale.
Λεκάνη basin.
Λεμονάδα lemonade.
Λεμόνι lemon.
Λέπια scales.
Λίβρα pound.
Λίπος grease, fat.
Λουκάνικα sausages.
Λυθρίνι pickerel.
Λύκος (ψάρι) pike.

Μ.

Μαγιονέζα mayonnaise.
Μαϊδανὸς parsley.
Μακαρόνι macaroni.
Μανιτάρια mushrooms.
Μανδαρίνια mandarines.
Μαρέγκα meringue.
Μαρίδες smelts.
Μαρινάτο marinade.
Μαρμελάδα marmelade.
Μαρμίτα kettle.
Μαροῦλι lettuce.
Μαροῦλι σγουρὸ romaine (salad).
Μέλι honey.

Μελιτζάνα egg plant.
Μῆλον apple.
Μηχανὴ κιμᾶ meat chopper.
Μηχανὴ πουρὲ vegetablepress
Μοσχοκάρυδο nutmeg.
Μοσχοκάρφια clovers.
Μοσχαρίσιο veal.
Μοῦρα berries.
Μουστάρδα mustard.
Μουσταρδιέρα mustard-pot.
Μπακαλάος codfish.
Μπάμια okra, gumbo.
Μπασίνα basin.
Μπαχαρικὰ spices.
Μπεκάτσα woodcock.
Μπεκατσίνι snipe.
Μπισκότα biscuits.
Μπιφτέκι filet.
Μποῦτι leg.
Μπριζόλα chops.
Μπριζολίκι ribs.
Μυαλὰ brains.
Μύδια mussels.
Μυγδαλωτὰ macaroons.
Μυδοῦλι marrow.
Μῦλος καφέ coffee mill.

N.

Νεφρὰ kidneys.
Νεφρεμιὰ loin.

Ξ

Ξαφρίζω to skim.
Ξύδι vinegar.
Ξυνίθρα sorrel.
Ξυστὸς grated.

O.

Ὀκταπόδι octopus.
Ὀρεκτικὰ appetizers.
Ὄρνιθα chicken.
Ὀρτύκι quail.
Οὐγγία ounce.
Οὐρὰ tail.
Οὐρὰ βωδινὴ oxtail.

Π.

Παγωνιέρα ice box.
Πανάδα poultice.
Παντεσπάνι sponge cake.
Παντζάρια red beets.
Παξιμάδι hard biscuit, rusk.
Πάππια duck.
Παππάκι duckling.
Παρμεζάνα parmezan cheese
Πάστες pastry.
Πατάτες potatoes.
Πάχος fat, suet.
Πεπόνι melon, cantaloupe.
Πέρδικα partridge.
Πέρκη perch.
Περιστέρι pigeon.
Πέστροφα trout.
Πετσέτα napkin.
Πηκτὴ jelly.
Πηροῦνι fork.
Πιάτα platter.
Πιάτο plate.
Πιλάφι risotto, pilaff.
Πιπέρι, Πιπεριὰ pepper.
Πιπέρι Οὐγγρικὸ paprica.
Πιπέρι κόκκινο cayenne.
Πιπεριέρα peper-shaker.
Πιπεριὰ πράσινη green pepper.
Πιπεριὰ κόκκινη red pepper.
Πιτσούνια squabs.
Πλάτη shoulder.
Πλεμόνι lung.

Πόντσι punch.
Ποδαράκια feet.
Ποδαράκια πουλερικῶν legs.
Πορτοκάλι orange.
Ποτὰ beverages, drinks.
Ποτῆρι glass.
Πουλερικὰ poultry.
Πουρὲ mashed.
Πουτίγκα pudding.
Πράσσα leeks.
Πρόβειος mutton.
Πρόγευμα breakfast.

P

Ραβέντι rhubarb.
Ραδίκι dandelion.
Ρέβες parsnips.
Ρεβίθια chickpeas.
Ρέγκα herring, bloater.
Ρίγανη origan, thyme.
Ρόστον roast.
Ρόμβος turbot.
Ρύζι rice.
Ρυζόγαλον rice pudding.

Σ

Σαβαγιὰρ lady's fingers.
Σαζάνι carp.
Σαλάτα salad bowl.
Σαλιάγκος snail.
Σάλτσα sauce.
Σάλτσα πηκτὴ gravy.
Σάλτσα ἄσπρη cream sauce.
Σαλάμι salami.
Σαμπάνια champagne.
Σαρδέλλες sardines.
Σβέρκος neck.
Σέλινον celery.
Σερβίτσιο cover.
Σέσουλα scoop.
Σηκότι liver.
Σηκοτάκια πουλιῶν giblets.
Σεμυγδάλι farina.
Σινάπι mustard green.
Σιρόπι syrup.
Σκελετὸς πουλερικῶν carcass
Σκόροδον garlick.
Σκουμπρὶ mackerel.
Σμέουρα raspberries.
Σοκολάτα chocolate.
Σούβλα skewer.
Σοῦπα πηκτὴ thick soup.
Σοῦπα διαυγὴς clear soup.
Σουπιέρα soup toureen.
Σπαγγέτα spaghetti
Σπάλα shoulder.
Σπανάκι spinach.
Σπαράγγια asparagus.
Σταφίδες raisins.
Σταφὶς Κορινθιακὴ currants.
Σταφύλια grapes.
Στῆθος breast.
Στόφα range, stove.
Στρείδια oysters.
Στυφάδο stew.
Συάκι turbot.
Σῦκα figs.
Συναγρίδα red snapper.
Συνταγὴ recipe, formula.
Σύρμα αὐγῶν egg beater.
Σχάρα grill.
Σολωμὸς salmon.

T

Ταπιόκα tapioka.
Ταψὶ, ταβᾶς pan.
Τηγάνι frying pan.
Τηγανίτα pancake.
Τηγανίζω fry.

Τομάτα tomato.
Τομάτα πελτὲ tomato sauce.
Τόννος tunny fish.
Τουρσιὰ pickles.
Τραπεζομάνδυλο table cloth.
Τρυγώνια turtle-doves.
Τροῦφες trufles.
Τρυγικὸν ὀξὺ cream of tartar
Τρυπητὸ culender.
Τρυπητὸ μικρὸ strainer.
Τρίφτης grater.
Τσαλαπετεινὸς peacock.
Τσιποῦρες pogies.

Φ

Φάβα split peas.
Φακὴ lentile.
Φάρος barley.
Φασιανὸς pheasant.
Φασόλια beans.
Φασολάκιαφρέσκα stringbeans
Φασόλες φαρδιὲς lima beans.
Φασόλια πράσινα flageolets.
Φιδὲς vermicelli, noodles.
Φιλέττο tenderloin, filet.
Φλοῦδα skin, rind, husk,
Φλυτζάνι cup.
Φλυτζανιοῦ πιατάκι saucer.
Φοντὰν bonbon, icing.
Φόρμα mould.
Φουντοῦκι filbert, hazel nut.
Φοῦρνος oven.
Φουρνιστὸς baked.
Φραγκόκοττα guinea hen.
Φραγκοστάφυλα gooseberries.
Φραντζόλα french bread,
Φράουλες strawberries.
Φρικασὲς fricassee.
Φριτοῦρα fry.
Φροῦτον fruit.
Φτεροῦγες wings.
Φυστίκια pistachio nuts.

Χ

Χαβιάρι caviar.
Χαψιὰ anchovies.
Χέλι eel.
Χελῶνα turtle.
Χῆνα goose.
Χῆνος gander.
Χοιρινὸ pork.
Χοιρομῆρι ham.
Χορταρικὰ vegetables.
Χουρμάδες dates.
Χρένος horseradish.
Χτένια scallops.
Χυλὸς gruel.
Χωνὶ funnel.

Ψ

Ψάρι fish.
Ψαριέρα fish kettle.
Ψαχνὸ lean meat.
Ψημένος done.
Ψημένος ὀλίγον rare.
Ψημένος μετρίως medium done.
Ψημένος πολὺ well done.
Ψήνω to bake.
Ψήσιμον cooking.
Ψησσὶ halibut.
Ψητὸ roast.
Ψητὸς broiled.
Ψωμὶ bread.
Ψωμάκια rolls.

Ω

Ὥριμος ripe.
Ὠμός raw.

Breakfast Suggestions

FRUITS

Blackberries and Cream 25 **Fresh Pears 15**
Sliced Peaches and Cream 25
Cantaloupe 25 **Huckleberries and Cream 25**
Sliced Hawaiian Pineapple 20 Sliced Bananas and Cream 15
Orange, Whole or Sliced 15
Stewed Prunes 15; with Cream 20 Orange Juice 20 Peeled Muscatel Grapes 25

PRESERVES

Jelly (Home Made) Grape, Crabapple, Peach, Guava, Apple and Currant 15
Figs 15 Individual Peeled Figs 20 Orange Marmalade 15 Strawberry Jam 15
Grape Fruit Marmalade 15 Citron Marmalade 15 Fig Jam 15 Raspberry Jam 15
Blackberry Jam 15 White Sage Comb Honey 15 Bar-le-Duc, Individual 25
Perserved Pears and Cream 20 Preserved Tangerines 25
Preserved Peaches and Cream 20

CEREALS WITH CREAM

Cream of Wheat Wheat Manna Roman Meal Post Toasties Grape Nuts
Oat Meal Corn Meal Boiled Rice Corn Puffs Corn Flakes 15

TOAST AND CAKES

Hot Cakes, with Pure Maple Syrup 15, with Wild Cherry Nectar 20
Waffles, with Vermont Maple Syrup 20 Milk Toast 20 French Toast 25
Toasted French Rolls 10 French Pancakes 35 Waffles, with Wild Cherry Nectar 25
Boston Cream Toast 35 Dry or Buttered Toast 10 German Pancake 35
Rice Cakes 25 Toasted English Muffins, Maple Syrup 15

EGGS

Boiled 25 Fried 25 Shirred 30 Scrambled 30 Poached on Toast 35
Benedictine 50 Al' Anglaise 50 En Cocotte in Cream 40 · Bercy 45
A la Turque 45 Zingara 45 Spanish 50

OMELETTES

Plain 30 Fines Herbes 45 Chicken Livers 50 Louis XV. 50 Ham 40
Virginia Ham 50 Kidneys 45 Oysters 50 Fresh Mushrooms 50
Crab Meat 50 Shrimp 45 Asparagus Tips 45

FISH

Finnan Haddie in Cream 60 **Extra Choice Fat Norway Mackerel 60-1.20**
Fresh Rocky Mountain Trout (Received Daily) 50 Fried or Broiled Oysters 40
Steamed Finnan Haddie 50 Smoked Alaska Salmon 40 Fresh Oregon Salmon 45
Picked Codfish in Cream 40 Codfish Cakes 35 Kippered Herring on Toast 50

DIVERSES

Corned Beef Hash, Family Style 30 Fried Mush 20
Minced Chicken in Cream 50 Calf's Brains, au Beurre 50 Fried Virginia Ham 60
Country Sausage Cakes 30 Fried Apples 25
Country Sausage 35 Chipped Beef in Cream 35 Minced Ham in Cream 35
Ham or Bacon, Broiled or Fried 25 Roast Beef Hash 35
Chicken Liver, En Brochette 50 Broiled Kidneys, Bacon 50

POTATOES

French Fried 10 Julienne 10 Cottage Fried 15 Hash Brown 10 Lyonaise 10
Saute 10 German Fried 10 Saratoga Chips 10 Au Gratin 15 Grilled 20
O'Brien 20 Hashed in Cream 20

COFFEE, TEA, ETC.

Glass Percolator, per person 25
Cup of Coffee 5 Percolated 25 Cup of Chocolate 10; per Pot 15
Glass Milk 10 Special Ceylon, Pot 15 Glass Buttermilk 5 Pot of Coffee 10
Bottle Milk 10 Cup of Cocoa 10; per Pot 15 Black, Green or Mixed Tea, Pot 10
Instant Postum Cereal 10 Extra Pitcher of Cream 5

BREAD, ROLLS, ETC.

Popovers Dreyfus Rolls Peanut Rolls Cinnamon Twists Coffee Cake
Parker House Rolls Currant Rolls Poppy Seed Rolls Sugar Twists
Corn Bread Apple Cake Doughnuts

Fruit and Preserves (p.p.)

Casaba Melon 40 — Hawaiian Pineapple Juice 25
Grape Fruit or Orange Juice, glass 25 — Honey Dew Melon 45 — Baked Apple 20
Malaga Grapes 40 — Tokay, Concord or Niagara Grapes 30
Assorted Fruit 50 — Oranges, each 15 — sliced 20 — Apple Sauce 25
Bananas 20 — sliced with cream 25 — Sliced Pineapple 25 — Bartlett Pear 20
Stewed Prunes 25 — with cream 30 — Grape Fruit 30 — Fresh Stewed Pears 30

White Clover Honey 20 — Guava Paste 20 — Honey in the comb 20
Blackberry, Strawberry, Raspberry or Apricot Jam 20 — Figs in syrup 25
Imported Orange Marmalade 20 — Bar-le-Duc Jelly 40

Cereals (p.p.)

Malt Breakfast Food 20 — Cream of Wheat 20 — Force 20
Shredded Wheat Biscuits 20 — Krumble 20 — Grape Nuts 20 — Cornmeal 20
Hominy 20 — Oatmeal 20 — Corn Flakes 20

Tea, Coffee, etc. (p.p.)

Coffee with cream 20 — Kaffee HAG 25 — Chocolate or Cocoa 25
English Breakfast or Young Tyson Tea 20 — Oolong Formosa Tea 20
Special (Certified) Milk 15 20 — Horlick's Malted Milk 15 — Goblet of Cream 20

Rolls, Cakes, etc. (p.p.)

Buckwheat Cakes with maple syrup 25 — Waffles with wild cherry syrup 25
Dry Toast or Rolls 15 — Buttered and Dipped Toast 20 — Milk Toast 25 — Cream Toast 35
French Toast 35 — Crumpets 15 — Toasted Triscuit 15
Home-made Boston Brown or Graham Bread 10 — English Muffins 15

Fish (p.p.)

Kippered Herring 35 — Smoked Whitefish 45 — Filet of Bass 50
Filet of Sole 45 — Bluefish 50 — Finnan Haddie 45 — Halibut Steak 50
Salt Mackerel 45 — Codfish Steak 40

Broiled (p.p.)

Beefsteak 1 00 — *Sirloin Steak, plain 1 65 — *Extra Sirloin Steak, plain 2 60
*Club Sirloin Steak, plain 3 50 — *Tenderloin Steak, plain 1 75
*Filet Châteaubriand 2 75 — Small Tenderloin 1 20 — Hamburger Steak 80
Tournedos 1 00 — Mutton Chop (1) 45 — Lamb Chops (1) 45 (2) 90 — Pork Chop 40
Calf's Liver and Bacon 50 — Ham or Bacon 40 — Irish Bacon 60
Chicken Livers en brochette 40 — Country Sausage 35 — Mutton Kidneys 40
Pork Tenderloin 50 — Hillsdale Farms Sausage 35 — Broiled Honey-comb Tripe 40
*Spring Chicken 2 00 1 00 — Squab Chicken 1 30 — Royal Squab 1 10
Deerfoot Farm Sausages 40

Fried (p.p.)

Spring Chicken (half) 1 00 — Ham and Eggs 45 — Bacon and Eggs 45
Calf's Liver with bacon 50 — Escalope of Veal 60
Deerfoot Farm Sausages 40 — Country Sausage 35

Stewed, etc. (p.p.)

Chicken Livers with mushrooms 45 — Lamb Kidneys with mushrooms 50
Chicken Hash with poached egg 60 — Lamb Hash 35 — with green pepper 40
Roast Beef Hash 35 — Corned Beef Hash, plain or browned 35
Corned Beef Hash with poached egg 45
Tripe à la Créole 50 — Smoked Beef in cream 40

Eggs

Boiled 25 — Fried 30 — Poached 35 — Shirred 35
au beurre noir 35 — Ham and Eggs 45
Scrambled—Plain 40 — with ham or bacon 50 — with smoked beef 50
Omelets—Plain 40 — with parsley 40 — with tomatoes 45 — with ham or bacon 50
with clams 50 — with Beech-Nut bacon 55 — with Irish bacon 60 — with kidneys 50
Spanish 50 — with mushrooms 60 — with chicken livers 50

Potatoes

*Fried 25 — *Saratoga 25 — *Sautée 25 — *Lyonnaise 25 — Baked (1) 15
*German fried 25 — *Julienne 25 — *Hashed, browned 25 — *in cream 25
*au gratin 30 — *Croquettes 30 — *à la Parisienne 25 — *Soufflées 40
Sweet Potatoes, *fried or sautée 30 — *Soufflées 40 — grillée 30

An extra charge will be made for orders served in rooms

The above prices are per person except those marked by a (*)

AMERICAN PLAN BREAKFAST

Breakfast

Oranges Grape Fruit Bananas Apples

Baked Apples Stewed Prunes
Orange Marmalade Honey in the Comb

Oolong, English Breakfast and Ceylon Tea
Coffee Chocolate Cocoa

Hominy Krumbles Cream of Wheat Oatmeal
Shredded Wheat Biscuit Force Pettijohn's Food
Grape Nuts Triscuit Toasted Corn Flakes

French Rolls Corn Muffins Washington Rolls
Dry, Milk and Cream Toast Corn Bread
Plain and Entire Wheat Bread

Wheat and Buckwheat Griddle Cakes with Maple Syrup

Clam Broth
Fried Cornmeal Mush
Codfish in Cream
Roast Beef Hash
Chicken Livers Saute

Grilled or Boiled Salt Mackerel
Fish Cakes Broiled Kippered Herring
Broiled Halibut Steak

Broiled Pig's Feet Broiled Calf's Liver
Broiled Sirloin Steak Broiled Lamb Chops
Broiled Ham Deerfoot Sausage Pork Chops
Broiled Bacon Veal Cutlets
Broiled Chicken

Eggs—Boiled, Fried, Scrambled, Shirred and Poached

Omelette—Plain, with Parsley, Ham, Jelly
Tomatoes and Cheese

Potatoes—Baked, Creamed, French Fried, Lyonnaise

Breakfast

Oranges Grape Fruit Bananas Apples

Baked Apples Stewed Prunes
Orange Marmalade Honey in the Comb

Oolong, English Breakfast and Ceylon Tea
Coffee Chocolate Cocoa

Hominy Krumbles Cream of Wheat Oatmeal
Shredded Wheat Biscuit Force Pettijohn's Food
Grape Nuts Triscuit Toasted Corn Flakes

French Rolls Farina Muffins Laurel House Rolls
Dry, Milk and Cream Toast Corn Bread
Plain and Entire Wheat Bread

Wheat and Buckwheat Griddle Cakes with Maple Syrup

Clam Broth
Fried Cornmeal Mush
Codfish in Cream
Roast Beef Hash
Chicken Livers Saute

Grilled or Boiled Salt Mackerel
Fish Cakes Broiled Kippered Herring
Broiled Fresh Mackerel

Broiled Pig's Feet Broiled Calf's Liver
Broiled Sirloin Steak Broiled Lamb Chops
Broiled Ham Deerfoot Sausage Pork Chops
Broiled Bacon Veal Cutlets

Eggs—Boiled, Fried, Scrambled, Shirred and Poached

Omelette—Plain, with Parsley, Ham, Jelly
Tomatoes and Cheese

Potatoes—Baked, Creamed, French Fried, Lyonnaise

Breakfast

Oranges Grape Fruit Bananas Apples

Baked Apples Stewed Prunes
Orange Marmalade Honey in the Comb

Oolong, English Breakfast and Ceylon Tea
Coffee Chocolate Cocoa

Hominy Krumbles Cream of Wheat Oatmeal
Shredded Wheat Biscuit Force Pettijohn's Food
Grape Nuts Triscuit Toasted Corn Flakes

French Rolls Entire Wheat Muffins Hungarian Rolls
Dry, Milk and Cream Toast Corn Bread
Plain and Entire Wheat Bread

Wheat and Buckwheat Griddle Cakes with Maple Syrup

Clam Broth
Fried Cornmeal Mush
Codfish in Cream
Corned Beef Hash
Fried Philadelphia Scrapple

Grilled or Boiled Salt Mackerel
Fish Cakes Broiled Finnan Haddie
Broiled Fresh Mackerel

Broiled Pig's Feet Broiled Calf's Liver
Broiled Sirloin Steak Broiled Lamb Chops
Broiled Ham Deerfoot Sausage Pork Chops
Broiled Bacon Veal Cutlets

Eggs—Boiled, Fried, Scrambled, Shirred and Poached

Omelette—Plain, with Parsley, Ham, Jelly
Tomatoes and Cheese

Potatoes—Baked, Creamed, French Fried, Saute

Breakfast.

Oranges Grape Fruit Bananas Apples

Baked Apples Stewed Prunes
Orange Marmalade Honey in the Comb

Oolong, English Breakfast and Ceylon Tea
Coffee Chocolate Cocoa

Hominy Krumbles Cream of Wheat Oatmeal
Shredded Wheat Biscuit Force Pettijohn's Food
Grape Nuts Triscuit Toasted Corn Flakes

French Rolls Indian Muffins Crescent Rolls
Dry, Milk and Cream Toast Corn Bread
Plain and Entire Wheat Bread

Wheat and Buckwheat Griddle Cakes with Maple Syrup

Clam Broth
Fried Cornmeal Mush
Codfish in Cream
Creamed Lamb Hash
Stewed Kidneys

Grilled or Boiled Salt Mackerel
Fish Cakes Broiled Smoked Salmon
Broiled Halibut Steak

Broiled Pig's Feet Broiled Calf's Liver
Broiled Sirloin Steak Broiled Lamb Chops
Broiled Ham Deerfoot Sausage Pork Chops
Broiled Bacon Veal Cutlets

Eggs—Boiled, Fried, Scrambled, Shirred and Poached

Omelette—Plain, with Parsley, Ham, Jelly
Tomatoes and Cheese

Potatoes—Baked, Creamed, French Fried,
Hashed Browned

LUNCHEON AND DINNER AMERICAN PLAN

Dinner

Oyster Cocktail — Bluepoints
Consomme, aux Perles
Cream of Tomato, aux Croutes
Olives — Celery — Radishes
Broiled Fresh Mackerel, Lemon Butter
Sliced Cucumbers — Pommes Batailles
Boiled Corned Pig's Shoulder and Hot Slaw
Escallops of Veal with Noodles
Creamed Mushrooms on Toast
Roast Ribs of Beef, Dish Gravy
Roast Chicken, Orange Marmalade
Fried Sweet Potatoes
Mashed Potatoes — Boiled Potatoes
String Beans — Creamed Spinach
Cauliflower au Beurre — Corn Meal Mush
Boiled Rice
Punch au Maraschino
Lettuce Salad — Sliced Tomatoes — Printaniere Salad
Steamed Suet Pudding, Hard and Brandy Sauce
Sliced Apple Pie — Whipped Cream Pie
Spice Loaf Cake — Parfait, Celestine
Lemon Snaps — Assorted Cake
Vanilla Ice Cream
Oranges — Malaga Grapes — Apples
Mixed Nuts — Crystallized Ginger — Cluster Raisins
Swiss, Roquefort and American Cheese
Coffee

Dinner

Grape Fruit Cocktail
Oyster Cocktail — Bluepoints
Consomme, Duchesse
Cream of Chicken, Supreme
Olives — Celery — Radishes
Salted Nuts
Boiled Fresh Salmon, Sauce Mousseline
Sliced Cucumbers — Pommes Montebello
Braised Saddle of Mutton, Currant Jelly
Sweetbreads Glace, Cendrillon
Chicken Patties, a la Reine
Roast Ribs of Beef, Dish Gravy
Roast Turkey, Cranberry Sauce
Grilled Sweet Potatoes
Mashed Potatoes — Boiled Potatoes
Green Peas — Creamed Onions
Fried Egg Plant — Spaghetti, Royale
Boiled Rice — Cream of Wheat
Punch au Rhum
Lettuce Salad — Escarole Salad
Diplomate Salad
English Plum Pudding, Hard or Brandy Sauce
Sliced Apple Pie — Lemon Meringue Pie
Almond Wafers — Charlotte Russe
Sultana Pound Cake — Assorted Cake
Strawberry Ice Cream
Oranges — Tokay Grapes — Apples
Mixed Nuts — Crystallized Ginger — Cluster Raisins

Dinner

Oyster Cocktail — Bluepoints
Consomme, Lambelle
Chicken Broth, Country Style
Olives — Celery — Radishes
Boiled Halibut, Oyster Sauce
Sliced Cucumbers — Pommes Persillades
Glazed Ham and Spinach
Fried Chicken a la Maryland
Currie of Veal, Calcutta
Roast Ribs of Beef, Dish Gravy
Roast Duckling, Apple Sauce
Baked Sweet Potatoes
Mashed Potatoes — Boiled Potatoes
Creamed Oyster Plant — Marrow Squash
Stewed Tomatoes — Wheatena
Boiled Rice
Punch au Chartreuse
Lettuce Salad — Waldorf Salad — Chicory Salad
Steamed Spice Pudding, Hard or Brandy Sauce
Sliced Apple Pie — Cocoanut Custard Pie
Vanilla Wafers — Cream Meringue Baskets
Sponge Cake — Assorted Cake
Chocolate Ice Cream
Oranges — Tokay Grapes — Apples
Mixed Nuts — Crystallized Ginger — Cluster Raisins
Swiss, Roquefort and American Cheese
Coffee

Dinner

Oyster Cocktail — Bluepoints
Consomme, Salvatour
Chicken Mulligatawny
Olives — Celery — Radishes
Baked Sea Trout, au Madere
Sliced Cucumbers — Pommes Pont Neuf
Boiled Corned Beef and Cabbage
Broiled Squab, Currant Jelly
Larded Calf's Liver with Mushrooms
Roast Ribs of Beef, Dish Gravy
Roast Chicken, Orange Marmalade
Candied Sweet Potatoes
Mashed Potatoes — Boiled Potatoes
String Beans — Plain Spinach
Succotash — Steamed Hominy
Boiled Rice
Punch au Benedictine
Lettuce Salad — Romaine Salad — Sliced Tomatoes
Roly Poly Pudding, Wine Sauce
Sliced Apple Pie — Pumpkin Pie
Lady Fingers — Cafe Parfait
Fruit Cake — Assorted Cake
Vanilla Ice Cream
Oranges — Malaga Grapes — Apples
Mixed Nuts — Crystallized Ginger — Cluster Raisins
Swiss, Roquefort and American Cheese
Coffee

LUNCHEON
AMERICAN PLAN

LUNCHEON

ENGLISH BEEF BROTH

OLIVES — CHOW CHOW

BOILED WHITE FISH WITH PARSLEY SAUCE

BAKED LAMB PIE

COLD TONGUE — COLD HAM

COLD VEAL

BAKED BEANS WITH BROWN BREAD

CREAMED POTATOES — STRING BEANS

TOMATOE AND LETTUCE SALAD
WITH FRENCH DRESSING

TEA BISCUITS

PINEAPPLE ROLL WITH WINE SAUCE,

VANILLA CUSTARD PIE — PEACH PIE

ASSORTED CAKES

ORANGE AND BANANA SAUCE — BARTLETT PEARS

CHOCOLATE ICE CREAM

AMERICAN CHEESE

TEA — COFFEE — COCOA

Saturday, February 14, 1914.

MEAL HOURS		SUNDAYS	
Breakfast	7:00 to 9:00	Breakfast	8:00 to 9:30
Luncheon	12:30 to 2:00	Dinner	1:00 to 2:30
Dinner	6:00 to 8:00	Tea	6:00 to 8:00

LUNCHEON

CONSOMME WITH RICE

CHOW CHOW — SWEET PICKLES

FRIED SILVER MULLETT

CORN BEEF HASH WITH DROPPED EGGS

COLD LAMB — COLD HAM

COLD ROAST BEEF

MASHED BROWN POTATOES — BAKED WHITE POTATOES

PICKLED BEETS

TOMATOE AND LETTUCE SALAD
WITH MAYONNAISE DRESSING

HOT ROLLS — CORN BREAD

BREAD AND BUTTER PUDDING, LEMON SAUCE

GREEN GAGE PIE — SQUASH PIE

PRESERVED CHERRIES — ORANGE SHORT CAKE

VANILLA ICE CREAM

ASSORTED CAKES

AMERICAN CHEESE

CRACKERS

TEA — COFFEE — COCOA

Monday, March 9, 1914

MEAL HOURS		SUNDAYS	
Breakfast	7:00 to 9:00	Breakfast	8:00 to 9:30
Luncheon	12:30 to 2:00	Dinner	1:00 to 2:30
Dinner	6.00 to 8:00	Tea	6:00 to 8:00

LUNCHEON

CONSOMME VERMICELLI

RARERIPES — CHOW CHOW

FRIED SILVER MULLET, TARTAR SAUCE

BEEF A LA MODE

COLD HAM — COLD LAMB

COLD OX TONGUE

HASHED BROWN POTATOES — BAKED POTATOES

STEWED CORN

COLD SLAW

HOT ROLLS

STRAWBERRY SHORTCAKE

APPLE PIE — LEMON PIE

SLICED ORANGES — PRESERVED CHERRIES

VANILLA ICE CREAM

ASSORTED CAKES

AMERICAN CHEESE

CRACKERS

TEA — COFFEE — COCOA

Thursday, March 5, 1914.

MEAL HOURS		SUNDAYS	
Breakfast	7:00 to 9:00	Breakfast	8:00 to 9:30
Luncheon	12:30 to 2:00	Dinner	1:00 to 2:30
Dinner	6:00 to 8:00	Tea	6:00 to 8.00

LUNCHEON

CONSOMME VERMICELLI

OLIVES — CHOW CHOW

BROILED SEA TROUT

BROILED LAMB CHOPS, GREEN PEAS

COLD OX TONGUE — COLD HAM

COLD ROAST BEEF

BAKED BEANS AND BROWN BREAD

DELMONICO POTATOES — BAKED POTATOES

SUCCOTASH

COLD SLAW WITH MAYONNAISE

HOT ROLLS

BAKED RICE PUDDING, HARD SAUCE

PRUNE PIE — SQUASH PIE

FRESH SLICED PINEAPPLE

SLICED ORANGES — PRESERVED CHERRIES

ASSORTED CAKES

VANILLA ICE CREAM

AMERICAN CHEESE

Saturday, February 21, 1914

MEAL HOURS		SUNDAYS	
Breakfast	7:00 to 9:00	Breakfast	8:00 to 9:30
Luncheon	12:30 to 2:00	Dinner	1:00 to 2:30
Dinner	6.00 to 8:00	Tea	6:00 to 8:00

Luncheon

Bluepoints

Bouillon in Cup — Mutton Broth with Barley

Radishes — Sweet Pickles — Olives

Boiled Codfish, Egg Sauce
Pommes Persillades

Braised Fresh Beef Tongue, Florentine
Chicken Croquettes, Lombarde
Rice Cakes, Maple Syrup

Roast Lamb, Mint Sauce

Baked Potatoes — French Fried Potatoes
Green Peas — Mashed Turnips
Creamed Corn — Boiled Rice

COLD:

Chicken Smoked Beef Tongue Ham Lamb Sardines
Roast Beef — Chipped Beef — Corned Beef
Pickled Pig's Feet — Pickled Lamb's Tongue
Bologna Sausage — Baked Beans

Lettuce with French or Mayonnaise Dressing
Potato Salad — Romaine Salad
Crab Flake Salad

Luncheon Buns

Delmonico Pudding, Wine Sauce
Raisin Pie — Chocolate Eclairs
Gingerbread — Assorted Cake

Fruit Sherbet

Five O'Clock Teas — Uneeda Biscuit — Ginger Snaps
Graham Wafers — Nabisco Wafers — Vanilla Creams

Preserved Cherries — Damson Jam
Apple Sauce — Stewed Prunes

Oranges — Bananas — Apples
Cream, Edam and American Cheese

Coffee — Malted Milk — Buttermilk — Cocoa — Tea

Luncheon

Bluepoints

Bouillon in Cup — Strained Ox Joint

Radishes — India Relish — Olives

Fried Filet of Sole, Sauce Remoulade
Pommes Julienne

Veal Cutlets, Breaded, Tomato Sauce
Chicken Hash, Plain or with Poached Egg
Corn Cakes, Maple Syrup

Roast Lamb, Mint Sauce

Baked Potatoes — Mashed Brown Sweet Potatoes
Green Peas — Cauliflower, Bechamel
Fried Parsnips — Boiled Rice

COLD:

Chicken Smoked Beef Tongue Ham Lamb Sardines
Roast Beef — Chipped Beef — Corned Beef
Pickled Pig's Feet — Pickled Lamb's Tongue
Bologna Sausage — Baked Beans

Lettuce with French or Mayonnaise Dressing
Pickled Beets — Celery Mayonnaise
Cold Slaw, Mustard Dressing

Luncheon Buns.

Tapioca Pudding, Cream Sauce
Huckleberry Pie — Prune Souffle, Whipped Cream
Vanilla Cup Cakes — Assorted Cake

Orange Sherbet

Five O'Clock Teas — Uneeda Biscuit — Ginger Snaps
Graham Wafers — Nabisco Wafers — Vanilla Creams

Preserved Apricots — Blackberry Jam
Apple Sauce — Stewed Prunes

Oranges — Bananas — Apples
Cream, Edam and American Cheese

Luncheon

Bluepoints

Bouillon in Cup — Oyster Stew

Radishes — Sweet Pickles — Olives

Broiled Fresh Mackerel, Maitre d'Hotel
Pommes Pont Neuf

Fricassee of Chicken, Haricot Verts
Creamed Crab Flakes with Mushrooms on Toast
Rice Cakes, Maple Syrup

Roast Ribs of Beef, Dish Gravy

Mashed Potatoes — Baked Sweet Potatoes
Lima Beans — Marrow Squash
Creamed Corn — Boiled Rice

COLD:

Chicken Smoked Beef Tongue Ham Lamb Sardines
Roast Beef — Chipped Beef — Corned Beef
Pickled Pig's Feet — Pickled Lamb's Tongue
Bologna Sausage — Baked Beans

Lettuce with French or Mayonnaise Dressing
Shrimp Salad — Egg Salad — Romaine Salad

Luncheon Buns

Bread and Butter Pudding, Wine Sauce
Red Cherry Pie — Brandy Cup Junket
Maple Layer Cake — Assorted Cake

Apricot Sherbet

Five O'Clock Teas — Uneeda Biscuit — Ginger Snaps
Graham Wafers — Nabisco Wafers — Vanilla Creams

Preserved Green Pears
Red Currant and Raspberry Jam
Apple Sauce — Stewed Prunes

Oranges — Bananas — Apples
Cream, Edam and American Cheese

Coffee — Malted Milk — Buttermilk — Cocoa — Tea

Luncheon

Bluepoints

Bouillon in Cup — Puree of Scotch Peas, aux Croutons

Radishes — Chow-Chow — Olives

Fried Oysters, Sauce Tartare
Pommes Saratoga

Lamb Stew with Dumplings
Braised Loin of Pork, Parmentier
Rice Cakes, Maple Syrup

Roast Ribs of Beef, Dish Gravy

Baked Potatoes — Fried Sweet Potatoes
Lima Beans — Plain Spinach
Buttered Beets — Boiled Rice

COLD:

Chicken Smoked Beef Tongue Ham Lamb Sardines
Roast Beef — Chipped Beef — Corned Beef
Pickled Pig's Feet — Pickled Lamb's Tongue
Bologna Sausage — Baked Beans

Lettuce with French or Mayonnaise Dressing
Chicken Salad — Salmon Salad — Escarole Salad

Luncheon Buns

Plain Rice Pudding with Raisins
Red Cherry Pie — Baked Cup Custard
Sugar Cookies — Assorted Cake

Pineapple Sherbet

Five O'Clock Teas — Uneeda Biscuit — Ginger Snaps
Graham Wafers — Nabisco Wafers — Vanilla Creams

Preserved Sliced Pineapple — Gooseberry Jam
Apple Sauce — Stewed Prunes

Oranges — Bananas — Apples
Cream, Edam and American Cheese

Coffee — Malted Milk — Buttermilk — Cocoa — Tea

25¢ REGULAR DINNER

Mulligutawney

Flageollet Salad

choice of

Baked King Fish a la Romaine
Leg of Mutton Provencale
Country Sausages Mashed Potatoes
Breaded Pork Chops, Tomat. sauce

Corn Muffins

German Fried Cabbage
Lima Beans Saute

Vanilla Blanc Mange

Tea Coffee or Milk

25¢ REGULAR DINNER

Chicken Soup

Mexican Salad

choice of

Brunswick Stew
Salt Water Trout Creole
Stuffed Veal Cutlets with Rice
Roast Beef au Jus

Spinatch Saute
Stewed Tomatoes

Corn Muffins
Apple Roll

Tea Coffee or Milk

35¢ REGULAR DINNER

Cream of Asparagus Soup

U. S. Salad

Baked Sea Bass Orientale

choice of

Hungarian Gulash
Roast Loin of Pork apple sauce
Turkey Wings a la Creole
Breaded Breast of Lamb spaghetti

Steamed Rice
Stewed Tomatoes

Corn Muffins
Royal Pudding

Coffee Tea or Milk

25¢ REGULAR DINNER

Potage Florentine
Cucumber and Tomato Salad

choice of

Beef Pie English Style
Baked Hamburger Green Peas
Shoulder of Lamb Caper Sauce
Filet of Trout Tartar s.

Carrots Saute
Spaghetti au Gratin

Corn Muffins

Banana Fritters Banana Sauce

Coffee Tea or Milk

25¢ REGULAR DINNER

Fish Chowder

Potatoes Salad

choice of

Broiled Red Snapper
Chicken Croquettes Florentine
Lamb Pot Pie a la Famille
Roast Loin of Pork apple sauce

English Muffins

String Beans
Mashed Turnips

Rice Pudding

Coffee Tea or Milk

35¢ REGULAR DINNER

Tomato Bisque

Cabbage and Tomato salad

choice of

Broiled Spanish Mackerel
Short Ribs Browned Potatoes
Breaded Pork Chops Tomato s.
Roast Beef au Jus

Fried Egg Plant
Baked Beans

Corn Muffins

Tapioca Pudding

Coffee Tea or Milk

TABLE D'HOTE 50¢

Cream of Tomatoes Soup

Mixed Pickles Canarian Salad

Broiled Mackerel Lemon sauce

Choice of

Chicken Fricassee Jardiniere
Leg of Lamb Provencale
Prime Ribs of Beef au Jus
Schnitzel a la Vienna

Duchesse Potatoes Steamed Rice

Corn Muffins

American Pudding Ice Cream

Coffee Tea Milk

TABLE D'HOTE 75¢

Cream of Celery

Olives Mixed Pickles

Small Patties Toulouse

Broiled Mackerel Parsley s.

Stuffed Spring Chicken Bordelaise
Delmonico or Julienne Potatoes
Succotash Green Peas

Cinnamon Bread Hot Biscuits

Chocolate Pie Ice Cream

Coffee Tea Milk

B A N Q U E T

Sliced Oranges

Benedictine

Potage Florentine

Radishes Stuffed Olives

Small Patties Financiere

Salmi of Pigeon Imperiale

Jelly of Turkey Imperiale

Tomatoe Surprise Lettuce s.

Asparagus and Peas Parisienne

Almond Ice Cream

Assorted Cakes Coffee

TABLE D'HOTE 50¢

Vegetable Soup

Olives Celery Salad

Filet of Trout Robert s.

Choice of

Braised Chicken Bordelaise
Breast of Lamb saute, stuf.peppers
Fresh Ham Champaign sauce
Prime Ribs of Beef

Fried Cabbage Sweet Corn

English Muffins

Royal Cake Ice Cream

Coffee Tea Milk

TABLE D'HOTE 75¢

Soup Florentine

Olives Sliced Tomatoes

Small Croustade a la London

Filet de Sole Tartar sauce

Roast Turkey Cranberry sauce
Mashed or Lyonnaise Potatoes
Steamed Rice Asparagus Tips

Corn Muffins

Royal Cake Orange Ice

Coffee Tea Milk

B A N Q U E T

Grape Fruit

Maraschino

Consomme Royale

Bismarck Herring Celery

Filet of Halibut Ravigote
Parisienne Potatoes

Fried Spring Chicken Maryland
Duchesse Potatoes Green Peas

Cigarettes au Frommage
Fruit Salad

Neapolitan Ice Cream

Assorted Cakes Coffee

POPULAR PRICE BILL OF FARE OF A NEW YORK RESTAURANT

SOUPS.

Clam chowder..................10¢
Vegetable soup................10¢
Soups served with meals........5¢

SEA FOODS.

BAKED BLUE FISH creole sauce..20¢
Broiled blue fish but. sau....25¢
Broiled Mackerel but. sau.....25¢
Broiled sea bass but. sau.....25¢
Broiled weak fish but. sau....25¢
Broiled oysters on toast......35¢
Fried blue fish tomat. sau....20¢
Fried weak fish tomat. sau....20¢
Fried smelts tomat. sau.......20¢
Fried sea bass tomat. sau.....20¢
Oysters fry with bacon........25¢
Fried scallops with bacon.....30¢

LOBSTERS

LIVE BROILED LOBSTER.........60¢up
LIVE BOILED LOBSTER..........60¢up
LOBSTER A LA NEWBURG.........50¢

ENTREES

Boiled sparibs & cabbage......20¢
Frankfutters & sauercraut.....20¢
Hungariam goulash.............20¢
Lima beans a la Orientale.....20¢
Lamb chops breaded Milanaise..25¢
Braised beef string beans.....20¢
Leg of Lamb spaghetti.........20¢
Roast beef hash with egg......20¢
Spanish omelette..............30¢
Chicken fricassee with rice...35¢
Potted beef cauliflower.......20¢
Stuf. Vienna roast green peas.20¢
Boiled ham & cabbage..........20¢
Salisburge steak mushrooms....35¢
Breaded veal cutlet spagnetti.25¢
Broiled pork chops Cabaret sty30¢
Breaded beef tenderloin.......35¢
Calf's liver & bacon..........20¢
Chicken hash & cream on toast.25¢
Chicken liver saute green peas20¢
Hamburger steak with onion....20¢

ROASTS

Roast leg of lamb.............20¢
Roast sirloin of beef.........20¢
Roast chicken with dressing...35¢

TO ORDER

Sirloin steak sauce piquant...45¢
Filet mignon en casserole.....60¢
Salisburg steak mushrooms.....30¢
Fried chicken a la maryland...45¢
Chicken a la king.............45¢
Round bone veal cutlet........35¢

CHAFING DISHES

Crawfish Newburg..............50¢
Shrimp a la King..............50¢
Sweetbreads a la Newburg......50¢

VEGETABLES

Asparagus on toast...........15¢
Asparagus in cream...........15¢
Asparagus vinegrette.........15¢
Stewed green peas............05¢
Stewed mushrooms.............15¢
French fried onions..........15¢
Potatoes au gratin...........20¢
Julienne potatoes............10¢
German fried potatoes........10¢
Lyonnaise potatoes...........10¢
Hashed brown potatoes........10¢
Saratoga chips potatoes......10¢

SPAGHETTIS

Spaghetti tomatoe sauce......15¢
Spaghetti au gratin..........20¢
Spaghetti a la milanaise.....20¢
Spaghetti a la napolitaine...20¢

WELSH RAREBITS

Plain welsh rarebit..........25¢
Yorkshire buck...............30¢
Golden buck..................35¢

SALADS

LOBSTER SALAD................50¢
CHICKEN SALAD................45¢
CRAB MEAT SALAD..............35¢
Combination salad............25¢
Eggs salad...................20¢
Lettuce & tomatoes...........15¢

DESSERTS

Baked apple...................5¢
Baked apple with cream.......10¢
Tapioca pudding...............5¢
Rice pudding..................5¢
All kinds of pies per cut.....5¢
Coffee, Tea or Milk...........5¢
Cup of hot chocolate.........10¢
Cup of cocoa.................10¢

FRUITS IN SEASON

Whole grape fruit............15¢
½ grape fruit................10¢
Sliced apples & cream........10¢
Sliced peaches & cream.......10¢
Sliced bananas & cream.......10¢
Apple fritters...............10¢
Banana fritters..............10¢
Sliced pineapple.............10¢
German pancake...............25¢
Orange Juice.................10¢
Baked apple....5¢ with cream.10¢
Stewed prunes..5¢ with cream.10¢
Sliced bananas.5¢ with cream.10¢
Fresh stewed rhubarb..........5¢
Fresh sliced pineapple........5¢

DRINKS

Kindly pay the waiter in advance for any Wine, Beer or Liquor you desire served.

RESTAURANT OPEN FROM 6 A.M. TO 12 P.M.
ALL DISHES ARE CHARGED PER PERSON
SINGLE PORTION SERVED FOR TWO PEOPLE WILL BE CHARGED TEN CENTS EXTR.

TABLE D'HOTE DINNER 50c.

Half Broiled Spring Chicken Dinner with Célery 75
Chicken a la King, 10 min. 75

SERVED FROM 5 TO 9 P. M.

Tuesday, August 8, 1916

CHOICE OF RELISH

Cantaloupe — Waldorf Salad — Stewed Rhubarb

Little Neck Clams on Half Shell or Cocktail 10c. Extra with Dinner

CHOICE OF SOUPS

Puree of Split Peas aux Croutons — Consomme, Spring Vegetables

Chicken Bouillon with Noodles

CHOICE OF FISH

Broiled or Fried Halibut — Fried Sea Bass, Tomato Sauce

Fish Cutlet, Egg Sauce — Creamed Finnan Haddie on Toast

CHOICE OF ENTREE OR ROAST

Combination Vegetable Dinner
Hungarian Goulash, Egg Noodles
Potted Short Ribs of Beef, Mashed Yellow Turnips, Browned Potatoes
Baltimore Steak en Casserole
Calf's Brain Omelette a la Ritz
Boiled Corned Spare Ribs with New Cabbage or Spinach
Vegetable Omelette, New England Style
Chicken Giblets, Curried with Boiled Rice
Hamburger Roast wiith Fried Onions
Creamed Eggs on Toast, Plaza Style
Spinach with Boiled or Fried Egg
Scrambled Eggs on Toast, Jardiniere
Baked Virginia Ham, Champagne Sauce
Tomato Surprise
Soft Shell Crab on Toast
Chicken Croquettes, Cream Sauce and Peas
Spaghetti, Italienne
Roast Spring Lamb with Peas
Roast Sirloin of Beef, Brown Gravy

COLD CUTS

Choice of Sliced Virginia Ham, Sliced Smoked Tongue, Spring Lamb, Prime Rib of Beef or Corned Beef with Potato Salad

SALADS

Chicken Salad, Mayonnaise — Egg Salad, Mayonnaise — Vegetable Salad, Mayonnaise

Fruit Salad

CHOICE OF VEGETABLES

New Cabbage

Peas — Stewed Corn — Spaghetti — Baked Beans — Sauerkraut

Creamed New Potatoes

Choice of Baked Sweet, Baked White, Mashed, Boiled or Creamed Potatoes

CHOICE OF DESSERT

Watermelon

Stewed New Rhubarb — Individual Cabinet Pudding, Wine Sauce

Rhubarb Pie

Stewed Prunes — Creamed Rice Pudding — Crackers and Cheese

Choice of Tarts on hand — Pineapple, Cocoanut, Apple, Cranberry Pie — Choice of Cake

Maple Walnut Chocolate or Vanilla Ice Cream — Strawberry Ice Cream

CHOICE

Coffee — Tea — Cocoa — Milk — Buttermilk

Dr. Brown's Celery Tonic on Ice 10

Sliced Tomatoes 10 — Sliced Cucumbers 10 — Tomatoes and Lettuce 20

CLAMS

Little Necks, half shell 25
Steamed with cup broth 50
Stewed 40
on toast 50

Clam broth in cup (hot) 20
Bellevue 30
Clams, fried or fritters 50
Roasted 50
Saute, Brighton 50

Soft clams steamed 50
a la Brighton 65
Clam cocktail 30
Lobster cocktail 50
Crab meat cocktail 50

SOUPS

Clam chowder, Brighton .... (cup) 20 40
Chicken gumbo, strained .... " 30 60
Chicken consomme .... " 25 50
Mock turtle .... " 25 50
Mongole .... " 25 50
Chicken gumbo .... " 30 60
Croute au pot .... .60

Consomme ....(cup) 20
Puree of split peas .... " 25 40
Puree of tomatoes .... " 25 40
Cream of tomatoes .... " 30 50
Clear green turtle .... " 35 70
Petite marmite ....45 Onion au gratin 45

COLD BROTHS IN CUP

Okra strained ....30 Chicken consomme ..25
Consomme ....20 Tomato 25
Clam broth ....20 Celery broth 20

RELISHES

Celery 40
Pim-olas 20
Spanish olives 15
Stuffed olives 20
Sweet mangos, stuffed 25

Sweet pickles 15
Gherkins or India relish 15
English chow chow 20
Pickled walnuts 25
Pickled onions 15

Bengal Club chutney 20
Russian caviar sur canape 60
Anchovies in oil 40
Anchovies sur canape 50
Sardines ....35 Radishes ...15

SHELL FISH

Soft shell crabs, fried or broiled (1) 40 (2) 75
Crab flakes in cream 100
a la Newburg 125
Crab Ravigote 40

Lobster a l'Americaine. 175
a la Newburg 175
Curried en casserole 175
Deviled crab, each 50

Whole broiled live lobster 125
Extra large 200
Lobster, plain, cold ..125 (½)..65
Cutlets, Aurore (2) 60
Stuffed deviled lobster (1) 60

FISH

Broiled striped bass 70
Sea bass broiled.... 60 Meuniere 75
Broiled bluefish, maitre d'hotel 60
Planked bluefish, half ....150 whole 300

Broiled or fried chicken halibut 60
Broiled Spanish mackerel 60
Filet de sole, tartare or tomato sauce 60

ROAST

Ribs of prime beef au jus 60
Spring lamb, mint sauce 65
Chicken, giblet sauce, whole 200 half 125

Vermont turkey, cranberry sauce 100
Duckling, apple sauce whole 250 half 125

VEGETABLES

Potatoes, boiled or mashed 15
Mashed browned 20
French or German fried 20
Croquettes (2) 25
Hashed browned 25
O'Brien 30
Sautées 20
Hashed in cream 25
Hashed au gratin 30
Parisienne 25
Gaufrette 25
Julienne or Lyonnaise 25
Saratoga 20
Sweet, boiled or fried 25
Sweet, broiled 30

Asparagus 75
Cold asparagus, vinaigrette 75
New green peas 40
French peas 40
Corn fritters ....(3) 35
Stewed sweet corn 25
Spaghetti Milanaise 50
Italienne 50
au gratin 50
Macaroni au gratin 50
Creamed spinach with egg 35
Green peppers, stuffed (2) 40

Boiled rice 25
Boiled onions, cream sauce 30
Stewed tomatoes 20
Green corn on cob ....(2) 40
Stuffed tomatoes ....(2) 40
Fried tomatoes 50
Stewed mushrooms 50
New beets 25
String beans 40
Lima beans 25
Egg plant fried 35

COLD DISHES

Roast beef ..60 Roast lamb ..65
Roast chicken 200 half 100
Cold cuts 60
Virginia ham 60
with chicken 85

Pickled lamb's tongue 50
Corned beef 50
Beef tongue, smoked 60
Pate de foie gras 100
Sugar cured ham 60

SANDWICHES: Club 50
Ham, corned beef or tongue ..25
Roast beef 30 hot 50
Swiss cheese .... .25
Chicken or sardine 35

SALADS

Lettuce .. .40 with egg 45
Lettuce and tomato 40
Tomato 40
Romaine 40
Crab flake 80

Celery or cucumber 40
Chiffonade or combination 65
Macedoine 50
Grape fruit 75
Tomato Surprise (1) .35 (2) .70
Waldorf 75

Watercress or cold slaw 25
Shrimp or Anchovy 75
Chicken, mayonnaise 100
Lobster 100
Potato or beet 25

EGGS AND OMELETTES

Eggs, boiled ....(2) 25
Fried ....(2) 30
Spanish style 50
Shirred 35
Poached on toast 35
Scrambled 40
Scrambled with bacon or ham 60

Eggs, scrambled, mushrooms . 75
a la Turque 60
a la tripe 50
Buckingham ... .50
Benedictine 75
Omelette, plain 40
with parsley 40

Omelette with ham or bacon ...50
mushrooms 60
Chicken livers 60
Smoked beef 50
Truffles 75
Tomatoes 50
Clams 60

DISHES TO ORDER

Spring chicken, broiled ....2 00 (half)..1 00
en casserole 2 50
Guinea hen broiled, whole..........2 50 (half)..1 50
Philadelphia squab broiled 1 00
Broiled Long Island duckling ..2 50 (half)..1 25
Small Sirloin (for 1) 1 00
Sirloin steak (for 2) 2 00
a la Bordelaise 2 50
with onions 2 50
with mushrooms 3 00
en casserole 2 75
planked 2 75
Extra sirloin steak (for 3) 3 00
with mushrooms or truffles 4 00
en casserole 4 00
planked 5 00
Brighton rib steak en casserole 3 00
Club steak..........4 00
Filet mignon broiled ....(1)..........1 00
Tenderloin steak 1 50
with tomato sauce 1 60
with mushrooms 1 75
a la Bordelaise or Bearnaise 1 60
with truffles..........2 00
en casserole 2 00
Filet Chateaubriand 2 25
a la Bearnaise 2 75
with mushrooms 3 00
Porterhouse steak 3 50
with mushrooms 4 00
Extra porterhouse steak (family 5 or 6)..........5 00
with mushrooms 6 00
planked 7 00
Hamburger steak ....(2)..........1 00
Virginia ham broiled ....75 with eggs...1 00
Corned beef hash (for 1) 50
with egg or green peppers 70
Combination grill 1 00

Roast beef hash ..60 with green peppers 70
Ham or bacon and eggs 60
Broiled ham or bacon 50
Calf's liver and bacon 60
Sweetbread, broiled, plain 1 00
Sweetbread, asparagus tips or French peas...1 25
Mutton chops (2) 75
English mutton chop with kidney 90
Spring lamb chops (2)..........75
with French peas..........90
Lamb kidneys en brochette ....(3).50
Veal kidney broiled 50
Veal cutlet, broiled 75
breaded, tomato sauce 85
Milanaise 1 00
Schnitzel breaded, Brighton 1 00
a la Holstein 1 00
Chicken livers sautes or en brochette..........75
hash on toast..85 with green peppers.....1 00
croquettes (2)..........75
croquettes aux petits pois 90
minced a la King 1 50
saute, Marengo ....(half)..1 50
Chasseur ....(half)..1 25
curried a l'Indienne ....(half)..1 25
fried, Maryland, whole ..2 50 ....(half)..1 25
paprika with rice ..whole..2 50......(half)..1 25
leg, deviled 60
Chicken or lobster patties (2) 75
Calf's head, vinaigrette or a la poulette 50
en tortue 50
Calf's brains au beurre noir 50
Baked beans with pork ....pot.....35
Welsh rarebit 40
Golden buck 50
Yorkshire buck 60
Scotch Woodcock 60

PASTRY

Peach shortcake 40
Boston cream puff 15
Rhine wine jelly 20
Brandy jelly 20
Cup custard 20
Charlotte Russe.......... 25
Assorted fancy cakes..........25
Pound or citron cake 30

Sponge cake 20
Plain or fancy macaroons......25
Charlotte glace au cafe..........35
Apple pie..15 ice cream 35
Blueberry pie 15
Meringue a la creme 25
Eclairs, vanilla (2) 25
coffee or chocolate (2) 25

Lady fingers 20
Omelette soufflee (20 min.)....1 00
surprise 1 00
a la vanille 1 00
au chocolat 1 00
au marasquin 1 00
au confiture 1 00
au rhum 75

ICE CREAM AND ICES

Strawberry ice cream 30
Neapolitan ice cream 30
Vanilla ice cream 30
Chocolate ice cream 30
Coffee ice cream 30
Pistache ice cream 30
Mixed ice cream 35
Tutti frutti ice cream 40
Coupe St. Jacques 40

Biscuit tortoni 35
Biscuit glace 35
Meringue glace 35
Nesselrode pudding 40
Alaska (20 min.).......... 75
Lemon ice 25
Raspberry ice 30
Orange ice 30
Cafe parfait.......... ...35
Lillian Russell 50

Peach Melba 50
Lalla Rookh punch 35
Maraschino punch 35
Roman punch 35
Creme de menthe punch 35
Benedictine punch 35
Kirschwasser punch 35
Chartreuse punch 35
Curacao punch 35

CHEESE

American 25
Swiss 30
Cream 30
Brie 30
Camembert 30
Roquefort 30

FRUIT IN SEASON

Cantaloupe 50
Bananas..20 with cream.... 30
Peaches and cream 40
Strawberries and cream 40

Fresh cherries 40
Orange (each) ... 15 sliced ..20
Watermelon 40
Pineapple 40

Grape fruit (half) 30 whole.. 50
Stewed prunes 30
Assorted fruit compote 1 00

PRESERVED FRUITS

Brandied pears 40
Brandied peaches 40
Brandied cherries 40
Brandied strawberries 40
Brandied raspberries 40

Orange marmalade 30
Guava jelly 25
Figs in syrup 40
Bar-le-Duc jelly 40

Currant jelly 20
Comb honey 25
Strained honey 20
Nuts and raisins 40
English walnuts 30

COFFEE, TEA, ETC.

Iced coffee, per glass 15
Iced tea, per glass 15
Coffee, per cup 15
Coffee, per pot 25
Oolong tea, per pot 25
Ceylon tea 25
English Breakfash tea, per pot 25

Young Hyson tea, per pot 25
Green tea, per pot..........25
Chocolate, per pot 25
Small pitcher cream 10
Cream, per glass 30
Milk, per glass 10
Butermilk, per glass 10
Demi-tasse 15

WE GUARANTEE TO SERVE YOU THE BEST

Kindly Pay Waiter in Advance for any Wine, Beer or Liquor You Want Served

ALL KINDS OF DRINKS SERVED

We Serve the Best Mocha Coffee and Ceylon Tea

A LA CARTE

LIVE BOILED OR BROILED LOBSTER 60 UP

FRESH LOBSTER SALAD MAYONNAISE DRESSING WITH EGG 50

OYSTERS AND CLAMS

Rockaway Oysters on half shell, per plate 10
Rockaway Oysters on half shell, dozen...15
Blue Points on half shell, per dozen......15
Blue Points on half shell, per plate......10
Oyster Cocktail (8)..15 one dozen....20
Small Oysters Fried....15 with bacon..20
Large Oysters Fried....20 with bacon..25
Small Oysters Fried with Butter........20
Large Fried with Butter..30 with bacon.35
Oysters Broiled on Toast..30 with bacon.35
Oyster Fritters.....25 with bacon....30
Oyster Stew with Milk..................20
Oyster Broth Plain.....................15
Boston Oyster Stew on Toast...........25
Box Stew, Large Oysters................25
Pan Roast 25
Shell Roast 25
Oysters Fried in Box to take home......25
Fried Scallops....25 with bacon......30

Little Neck Clams on half shell..10 doz.15
Clam Cocktail (8)..15 one dozen......20
Clam Fritters......25 with bacon.....30
Small Clams Fried...15 with bacon...20
Large Clams Fried...20 with bacon...25
Small Clams Fried w. Butter.20 w. bacon.25
Large Clams Fried w. Butter.25 w. bacon.30
Broiled Clams on Toast..25 with bacon.30
Steamed Clams with Butter..............25
Clam Fritters......25 with bacon 30
Shell Roast......25 with bacon.......30
Pan Roast Clams....25 with bacon...30
Clam Stew with Milk....................20
Clam Broth Plain.......................15
Boston Clam Stew with Toast...........25
Box Clam Stew, large...................25
Fried Clams in box to take home.......25
Fried Scallops......25 with bacon....30
Clam Stew in can to take home.........20

SCALLOPS

Scallops Fry 20
Scallops Fry with bacon................25
Scallops Stew 20
Scallops Stew in Milk..................25
Pan Roast 30

FISH IN SEASON

Soft Shell Crabs...................15-20-25
Broiled or Fried Bluefish...............20
Broiled Fresh Mackerel..................20
Shad Roe.........25 with bacon......30
Fried or Broiled Shad Fish.............20
Fried Halibut 20
Shad Roe with bacon.....................30

Spanish Mackerel Broiled................25
Fried Codfish Steak.....................20
Salt Mackerel Broiled 25
Fried or Broiled Smelts.................20
Broiled Salmon 20
Fried Porgies 20
Fried Salmon 20

Broiled Halibut, Butter Sauce...........20

SANDWICHES

Ham 5
Corned Beef 10
Beef Tongue 10
Club 20
Combination 15

Fried Ham 10
Roast Beef 10
Hot Roast Beef........10
Chicken 15
Chopped Beef 10

Egg 10
Onion 5
American Cheese 10
Ham and Egg.........10
Oyster 5

SALADS

Chicken 35
Combination 20
Celery Mayonnaise 25

Lettuce 10
Tomato 10
Cucumber..............10
Conslow 5

Potato 10
Lettuce and Tomatoes..15
Greek Salad 15

EGGS WITH FRIED OR BOILED POTATOES

Boiled or Fried (2).....................15
Boiled or Fried (3).....................20
Poached (2) on Toast....................20
Poached (3) on Toast....................25

Ham and Eggs............................20
Scrambled (2) 15
Scrambled (3) 20
Bacon and Eggs..........................20

OMELETTES WITH FRIED OR BOILED POTATOES

Plain (2 Eggs)..........................15
Tomatoes Omelette 20
Jelly Omelette 20
Ham Omelette 20
Spanish Omelette 30
Bacon Omelette 20
Asparagus Tips 25

Mushrooms Omelette 30
Parsley 25
Chicken Liver 25
Spanish Peppers Omelette...............30
Onions Omelette 20
Oysters Omelette 20
Clams Omelette 20

DAIRY DISHES

Force and Milk, per bowl...............10
Grapenuts and Milk per bowl............10
Milk Toast 15
Shredded Wheat and Milk................10

Buttered or Dry Toast.................. 5
Cream Toast or French Toast............20
Crackers and Milk (bowl)...............10
Crackers and Cream......................20

SINGLE ORDER SERVED FOR TWO 10c. EXTRA

TAKE HOME 12 LARGE OYSTERS FRIED IN A BOX 25c.

TAKE HOME STEW IN A KETTLE 25c.

LITTLE NECK CLAM CHOWDER FRESH DAILY 10c. WITH MEALS 5c

TAKE OYSTERS FRIED IN A BOX 25. CLAMS FRIED IN A BOX 25.

TRY OUR LOBSTERS. WE HAVE THE BEST IN THE MARKET 50C UP

AND FRESHEST MEATS ON THE MARKET

We Serve the Best Mocha Coffee and Ceylon Tea

ALL KINDS OF DRINKS SERVED

French Fried or Boiled Potatoes Will Be Served With Every Order

A LA CARTE

STEAKS, CHOPS, ETC.

Large Tenderloin Steak for Two, 90c.

Tenderloin Steak	.40
" " with Onions	.45
" " with Mushrooms	.50
Top Sirloin Steak	.35
" " with Onions	.40
Bone Sirloin Steak	.35
" " with Fried Onions	.40
" " with Rasher Bacon	.45
" " with Mushrooms	.45
Sirloin Steak	.30
" " with Fried Onions	.35
" " with Rasher Bacon	.40
" " with Mushrooms	.40
Small Steak	.20
" " with Fried Onions	.25
" " with Rasher Bacon	.30
" " With Mushrooms	.30
Small Porterhouse Steak One	.50
" " with Fried Onions	.60
" " with Rasher Bacon	.60
" " with Mushrooms	.65
Double Porterhouse Steak	1.00
" " with Mushrooms	1.25
Double Bone Sirloin	.70
" " with Onions	.80
" " with Mushrooms	1.00
Family Sirloin Steak for 4 or 5	1.50
" " with Fried Onions	1.75
" " with Rasher Bacon	1.80
" " with Mushrooms	2.00
Double Sirloin Steak	.70
Sirloin Steak for 3	1.00
" " with Mushrooms	1.30
Lamb Chops (2) .20 (3)	.30
Pork Chops (2) .20 (3)	.30
Mutton Chops (2) .20 (3)	.30
English Mutton Chops	.30
Broiled Ham	.20
Broiled Bacon	.20
Ham and Eggs	.20
Veal Cutlet Breaded, Tomato Sauce	.25
Veal Cutlet, Plain	.30
Pork Tenderloin Broiled	.30
Corned Beef Hash, Poached Egg	.20
Hamburger Steak to order	.20
Hamburger Steak, Spanish Sauce	.25
Half Broiled Spring Chicken	.50
Whole Broiled Spring Chicken	1.00
2 Lamb Chops, Breaded, Tomato Sauce	.25
Chicken Hash, Green Peppers	.30
Broiled Lambs' Kidneys and Bacon on Toast	.30
Calf's Liver, Bacon	.20

ROAST CHICKEN — ROAST MEATS

We Buy Strictly Fresh From the Market

Roast Spring Chicken with Green Peas	.45
Fried Spring Chicken on Toast, Tomato Sauce	.35
Chicken a la Maryland	.50
Half Fried or Broiled Chicken on Toast	.60
Whole Fried or Broiled Chicken on Toast	1.10
Chicken Salad with Mayonnaise	.40
Roast Top Sirloin of Beef	.20
Roast Loin of Pork	.20
Roast Leg of Lamb	.20
Roast Mutton	.20

COLD DISHES

Cold Chicken	.40
Cold Tongue	.20
Roast Lamb	.20
Corned Beef	.20
Roast Pork	.20
Cold Combination	.35
Cold Roast Half Spring Chicken	.50

VEGETABLES

Oyster Bay Asparagus	.15
Mushrooms	.15
French Peas	.10
New Peas	5
Stewed Tomatoes	5
Stewed Corn	5
String Beans	5
Lima Beans	5
Succotash	.10
Spinach	.10
Spinach with Egg	.15
Sliced Green Peppers	.10
Corn Fritters	.15
Fried Tomatoes	.15
Fried Onions	5
Spaghetti au Gratin	.20
Macaroni au Gratin	.20
Spaghetti Italienne	.15
Potatoes French Fried	5
" German Fried	.10
" Hashed Browned	.10
" Julienne	.10
" Hashed in Cream	.10
" Saratoga Chips	.10
" Saute	.10
" Lyonnaise	.10
Sweet Potatoes	.10
" " Boiled	5
" au Gratin	.15

DESSERTS

All Pies in Season	5
Rice Pudding	5
French Pancake	.25
Cup Custard	5
Horton's Neapolitan Ice Cream	.10
Pound Cake, Plain or Raisin	5
Cup Corn Starch	5

COFFEE, TEA, ETC.

Cup of Coffee..5 with Rolls or Crullers	.10
Coffee made to order, pot	.10
Cocoa or Chocolate made to order, cup	.10
Glass Half Cream and Milk	.10
Cream per glass	.15
Iced Coffee.....5 with Cream	.10
Tea, per pot....5 with Cream	.10
Milk, per glass	5
Demi Tasse after Dinner Coffee	5

THE WATER USED HERE IS FILTERED

OYSTERS

Smith Island ....30 Sea Tags 40
Fire Island Salts ....30 (doz.) 50
Old Donation Farm Lynnhaven Oysters 40
Cape Cods, Large ......30 One Doz.....50
Manhattan Oyster Cocktail 30 Green Pepper.35
Half Shell Cape Cods 25
" " Blue Points 25
" " Shinnecock Bays 25
Shinnecock Bay Cream Stew 50
Quintard Stew ....75 Dunston Stew 60
Celery Cream Broil on Toast 60
Shell Roast a la Jack 60
Steamed Soft Clams 50

Little Neck Clams, Senator Morton 75
Cotuit Oysters 25
Blue Points, Large ......30 One Doz.....50
Shinnecocks, Large ......30 One Doz.....50
Fry Half and Half with Bacon 60
Oysters Fried or Broiled with Bacon 50
Pan Roast with Green Peppers 50
Boston Flip 50
Oysters a la Poulette ....60 Newburg 75
Escaloped Oysters 60
Soft Clam Fry with Bacon 50
Soft Clam Fry, Flabino 50
Half Shell Little Necks 25
Lynnhaven Chafe, Baltimore Style 60

SOUPS

*CONSOMME PAYSANNE 25
*CHICKEN CHOWDER 35
*LAMB BROTH WITH BARLEY 25

Manhattan Clam Chowder 25
Clear Green Turtle..75 Chicken Okra...40
Green Turtle a la Baltimore 50
(Special) Oyster Soup 30
COLD CHICKEN GUMBO, CUP 20

Jack's Special Soup 35
Puree of Tomatoes 25
COLD JELLIED CONSOMME 15
COLD JELLIED CHICKEN 20
COLD ESSENCE OF TOMATO, CUP 20

FISH

BOSTON SCROD 50
STRIPED BASS 60
OYSTER CRABS SAUTE 90 NEWBURG 1 25
STEAMED MUSSELS, MARINIERE 75
SPECIAL PANNED SEA BASS, SAUTE POTATOES 60
FILET OF SEA BASS SAUTE, MEUNIERE 65
BROILED HALF FRESH MACKEREL, MAITRE D'HOTEL 50
MINCED CLAMS EN COQUILLE AU GRATIN 50
SPECIAL—SOFT CLAMS A LA NEWBURG 75
SEA BASS, SPLIT & BROILED 50, 75, 1 00, 1 25, 1 50
PLANKED BLUEFISH, WHOLE 2 50 HALF 1 25
Bluefish, Broiled or Fried 50
Flounder, Fried in Butter 50
Bismarck Herring, Single ....25 Two....50
Kippered Herring, Single ....25 Two....50

SOFT SHELL CRABS 50
POMPANO SAUTE 1 00
KINGFISH BROILED 60
COLD SALMON, MAYONNAISE 60
FRIED EELS 50
SPANISH MACKEREL, Portion 50
WHOLE 1 00
MINCED CLAMS IN CREAM ON TOAST 50
BROILED SALMON, MAITRE D'HOTEL 60
HALIBUT STEAK, SAUTE POTATOES 50
PLANKED BLUEFISH, INDIV. PORTION 60
Broiled or Fried Filet of Sole, Tartar Sauce..60
Stewed Lobster, Port Wine Sauce 75
Soft Clams en Brochette...................60
Yarmouth Bloater, Single ....25 Two....50

SPECIALS

TERRAPIN A LA MARYLAND 3 00
POACHED EGGS on LOBSTER FAT TOAST. 50
1916 SHOULDER OF SPRING LAMB............2 00

STEAMED SOFT CLAMS 50
" " " MARINIERE..... 75
1916 LEG OF SPRING LAMB.....................3 00

Phila. Prime Squab Chicken 1 00
Phila. Mammoth Squab 1 00
Lobster Salad a la Jack 1 00
Second Joint of Turkey, Deviled Sauce.... 50
Spaghetti a la Jack 35

Turkey Hash, Delmonico 50
Crab Meat Cocktail 40
Lobster Cocktail 50
Pyramid of Lobster Fat au Gratin 50

Tomato Stuffed with Crab Meat and Mayonnaise 35

SPECIAL

*CORNED BEEF AND CABBAGE 50
*ENGLISH BEEF STEW 40

ENTREES

FROGS' LEGS BROILED 1 00 FRIED 1 00 A LA NEWBURG 1 25 A LA POULETTE 1 25
BROILED GUINEA CHICKEN 2 50
HAMBURGER STEAK 50
BR. SQUAB GUINEA CHICKEN 1 50 CRAB MEAT AU GRATIN 75 SPECIAL—DEVILED CRAB 35
CRAB MEAT A LA JACK EN COQUILLE (One Shell) 50
*CRAB CROQUETTES, NEW CORN, CREOLE 50
*CHICKEN FRICASSEE A L'AMERICAINE 60
*BREADED VEAL CUTLET, MILANAISE 60
*CHICKEN HASH, GREEN PEPPERS AU GRATIN 50
FILET MIGNON, MARSEILLAISE 60
*SECOND JOINT OF TURKEY, NEW STRING BEANS 50
EGGS MORNAY 40
HALF CHICKEN SAUTE, BOMBAY 75
BROILED SWEETBREAD, NEW PEAS 75
BROCHETTE OF LOBSTER, VERT-PRE 75
PORK CHOPS SAUTE, SAUCE PIQUANTE 60
BROILED FRESH MUSHROOMS 75 (HALF) 40
SPECIAL—1916 SHOULDER OF SPRING LAMB 2 00
SPECIAL—SPRING LAMB CUTLET 75
SPECIAL—BREAST OF SPRING LAMB, PEAS 75
SPECIAL—LEG OF SPRING LAMB 3 00
SAUTE CHICKEN LIVERS, FR. MUSHROOMS 60
BROILED LAMB KIDNEYS. IRISH BACON 50
SWEETBREADS A LA CREME WITH FRESH MUSHROOMS 1 00
CURRY OF LOBSTER WITH RICE 75
CHICKEN LIVERS EN BROCHETTE 50
SOFT CLAMS WITH MUSHROOMS EN COQUILLE 75
LOBSTER AU GRATIN EN COQUILLE 75
LOBSTER A L'AMERICAINE 1 50
SWEETBREAD PATTIES EN SUPREME 75
CHICKEN EN CASSEROLE 2 50
GRILLED FRESH SPARE RIBS DEVILED SAUCE 50
LAMB FRIES SAUTE, MUIR 50
BROILED VEAL KIDNEY, IRISH BACON 50
CALF'S SWEETBREADS AND PEAS 90
LAMB FRIES, TOMATO SAUCE 50 FRENCH PANCAKE 40 APPLE OR BANANA FRITTERS 25
LAMB SWEETBREADS 60 WITH MUSHROOMS 1 00

ROASTS

*ROAST PRIME RIBS OF BEEF, YORKSHIRE PUDDING 50
*ROAST L. I. DUCKLING, APPLE SAUCE 75 1 50
*ROAST SPRING LAMB, NEW PEAS, MINT SAUCE 60
*ROAST STUFFED PHILA. CHICKEN, GIBLET SAUCE 75 1 50
*(COLD) ROAST SIRLOIN OF BEEF, NEW VEGETABLE SALAD 60

DISHES MARKED THUS (*) ARE READY

LOBSTERS

Broiled Chicken Lobster.1 00
Broiled Heavy Weight Lobster..1 25
Br Extra Hy. Wt. Lobster.1 50
Broiled Large Lobster...1 75
Broiled Jumbo Lobster ..2 25
Steamed Chicken Lobster 1 00
Steamed Heavy Wt. Lobster..1 25
Steamed Ex. Wt. Lobster.1 50
Steamed Jumbo Lobster.2 25
Steamed Large Lobster..1 75
Plain Lobster 1 00 Half.60
Lobster a l'Americaine..1 50
" Newburg, Half Portion for one 75 1 25

CRAB MEAT

Plain Crab Meat 75
Fricassee Crab Meat, gr. Pep.90
Crab Meat, Jack (1) Shell ..50
" " au Gratin 75
" " a la Dewey ..1 25
" " Cocktail 40
" " Ravigote 50
" " Manhattan 90
" " Escaloped 75
" " Canape Lorenzo 90
" " Newburg, Half Portion for one 75 1 25

JACK'S SPECIALTIES

Broiled R. I. Turkey 2 50 Hf.1 50
Planked Spring Chicken .2 50
Broiled Guinea Chicken..2 50
Br. Lamb Sweetbreads, Peas.75
Calf's Sweetbreads, Poulette1 00
Canape Lobster Fat 50
Lobster Fat on Rye Bread, Toasted 50
Finnan Haddie a la Jack....75
Finnan Haddie a la Epicure.75
Bearnaise Sauce ... .25
Hollandaise Sauce 15
Crab Meat, Southern Style 1 00
Russian Dressing 30

COLD MEATS

Sliced Chicken 75
Cold Roast Beef with Potato Salad 65
Cold Spare Ribs with Romaine Salad.......50
Crab Meat, Ravigote 60
Cold Roast Chicken ....1 50 Half 75
Cold Roast Long Island Duckling 1 50 Half 75
Cold Roast Lamb 50
Spring Lamb Sweetbread with Salad 75
Cold Beef Tongue with Potato Salad 55
Cold Ham or Corned Beef, Pickled Beets ..55
Pickled Lamb's Tongue 25
Pickled Lamb's Tongue, Potato Salad 40

SALADS

Chiffonnade 50
Celery, Pineapple .50
Alligator Pear..35 60
Grapefruit Salad ..50
Celery, Plain 35
Celery, Mayonnaise 45
Endive 50
Jack's Special 75
Waldorf 50
Tomato Salad 20 35
Alligator Pear Salad.60
Fruit Salad 75
Celery a la Jack ..60
Mixed 35
Radishes 10
Lettuce or Romaine 30
Asparagus Tip 50
Cucumber 35 Hearts of Lettuce or Romaine.35
Spanish Onions 20
Tomato Stuffed with Crab Meat 35
German Potato Salad 30
Manhattan Combination Salad 40
Chicken Salad, Half Portion for One....50 75
Lobster Salad, Half Portion for One....50 75
Flaked Crab Meat Salad, Half Por. One 50 75
Shrimp Salad 75
Tomates en Surprise 35 70
Spanish Pepper Stuffed with Chicken, Celery and Mayonnaise ......35 Two 60

GAME

Mammoth Squab, 1 lb. each(hot or cold) 1 00
Guinea Hen 2 25

VEGETABLES

CAULIFLOWER, CREAM SAUCE 25 AU GRATIN 35 NEW GREEN CORN 15

NEW BUTTER BEANS SAUTE IN BUTTER 25
Asparagus, Oyster Bay ....30 Jumbo....50
FRENCH SPINACH, CREAMED 30
NEW SWEET POTATOES 20
Mashed Turnips 15
NEW CARROTS STEWED IN CREAM 25
NEW SPINACH WITH EGG........... ... 25
NEW BEETS SAUTE IN BUTTER 15
Boiled Onions, Cream Sauce 25
Baked Stuffed Peppers 35
NEW STRINGLESS BEANS...25
STEWED TOMATOES 20 GREEN PEAS 15
Cauliflower, Cream Sauce..25 Au Gratin..35
NEW NATIVE GREEN PEAS ... .30
LIMA BEANS ..20 SPRING ONIONS ..15
NEW LIMA BEANS 25
French Artichokes 50 Hollandaise Sauce 60
Succotash 20
String Beans (French) 25
Broiled or Fried Egg-plant 20
French Peas 25
Corn Fritters 25
Spaghetti or Macaroni au Gratin or Italian Style 25
STEWED CORN 15

POTATOES

NEW BERMUDA POTATOES 20
Potatoes, Hashed Browned 15
" French Fried 15
" German Fried 15
" Lyonnaise 15
" Stewed 15
" Stewed in Cream 20
" Julienne or Saratoga Chips 15
Potatoes Saute 15
" Hashed in Cream 20
" Delmonico 25
" au Gratin 25
" Manhattan, Special Baked 25
" Sweet, Fried or Grilled 20
Baked Potatoes, each 10
Potatoes, Imperial sweets 40

RELISHES

New Cucumber Pickle 5
Heinz Euchred Pickles15
Anchovy Toast 25
Bengal Chutney 10
Canape of Anchovies 75
Olives 15
Radishes 10
Anchovies 50
Pickled Beets 15
Russian Caviar ..75
Canape of Caviar .90
Virginia Mangoes.10
Sardines, Portion 30
Sardines, Grilled on Toast 40
Chow-chow, C. & B. 15
Pickled Walnuts, C. & B. 15
Major Gray Chutney 15
Astrakan Caviar (small)..75 (large)..1 25
Sweet and Sour Gherkins 10
Bismarck Herring, Single..25 Two.......50
Kippered Herring ....25 Two.......50
Yarmouth Bloater ....25 Two.......50
Sweet Pickle Melon Rind 25

FRENCH PASTRY AND DESSERT

ORANGE FRITTERS GLACE AU RHUM 25
STEWED RHUBARB 25
Cold Rice Pudding with Cream 20
English Plum Pudding, Brandy Sauce 20
Pound or Raisin Cake 15 Assorted Cakes 25
Nesselrode Pudding 30
Brandied Peaches (1) 20
French Toast .....40 Pickled Pear 20
French Ice Cream 25
Neapolitan Ice Cream 25
Biscuit Tortoni 25
Roman Punch 30
Lemon Ice 25
Cafe Parfait 30

ORANGE MARMALADE, INDIVIDUAL JAR 15
RASPBERRY PRESERVE, INDIVIDUAL JAR 15
COLD CUP CUSTARD 15
BAR-LE-DUC JELLY 25
PINEAPPLE FRITTERS 25
PEACH MELBA 50
CANTALOUPE 50 HALF 25
MALAGA GRAPES 15
SLICED PINEAPPLE 20
STEWED PRUNES 15
SLICED PEACHES AND CREAM 25
GRAPEFRUIT MARMALADE, INDIV. JAR 15
STRAWBERRY PRESERVE, INDIV. JAR 15
PRESERVED FIGS 25
GRAPEFRUIT 50 HALF 25
*BAKED APPLE WITH CREAM 15
SLICED BANANAS, CREAM 25
WATERMELON 25

Combination salad, Mayonnaise and French dressing 25
Imported sardines, box 25 — Sour pickle 5
Table celery 15 — Chili sauce 5 — Green olives 10
Sliced tomatoes 15 — Lettuce and tomatoes 20

SOUPS

Cream of celery 10 — Yankee bean 10

FISH—TO Order from 5 to 10 Minutes

Fried flounder, tomato sauce 25
Whole broiled or boiled salt mackerel 30 Half 15
Broiled or steamed finnan haddie, drawn butter 30
Fried codfish with tomato sauce 25
Broiled bluefish, butter sauce 35
Broiled Kennebec River salmon with green peas, butter sauce 35
Fried Long Island scallops 40 with bacon 45
Small oyster fry 25 with rasher of bacon 35
Oyster cocktail 20 Blue Points on the half shell 15
Broiled or fried halibut, tomato or butter sauce 30

ENTREES

Turkey liver omelette with Beech-Nut bacon 30
Scrambled eggs with veal kidneys and French fried potatoes 25
Chicken giblets and wings saute on toast 25
New England pot roast with browned sweet potatoes 30
Turkey croquettes with giblet gravy 20
Hot turkey sandwich, giblet gravy and mashed potatoes 25
Combination; lamb chops, Lima beans and French fried potatoes 25
(1) Pork chop breaded, tomato sauce and spaghetti 25
Small steak, smothered onions and baked white potatoes 25
Frankfurters and sauerkraut 25
Vegetable dinner—Consisting of cauliflower, sprouts, Lima beans, baked white potatoes 30
Baked Country sausages, mashed potatoes, wheat cake 30
Newport sausages, mashed potatoes and wheat cakes maple syrup 40
Beef liver, smothered onions and hashed browned potatoes 25

We Serve Baked Sweet or Fried Sweet Potatoes

ROASTS

Roast Vermont turkey, dressing, side of celery and cranberry sauce 55
Sirloin of beef with brown gravy 25
Prime ribs of beef, vegetables 40 Extra cut 50

VEGETABLES

Spinach 10 with egg 15 Cold or hot asparagus 15
Cauliflower, cream or butter sauce 10 au gratin 15
Brussels sprouts with cream or butter sauce 10
Green peas 10 Macaroni 5 New young creamed carrots 5
Lima beans 5 Mashed turnips 5 Stewed tomatoes 5

PASTRY OUR OWN BAKING

Extra Large Baked Apple in Bowl of Milk 10 with Cream 15

Cranberry tarts, whipped cream 5 Pumpkin pie with cheese 10
Baked apple dumpling hard and wine s'ce 10 Chocolate pie, whipped cream 10
Chocolate layer cake with whipped cream 10
Heinz plum pudding, hard and brandy sauce 10

Lemon pie, whipped cream 10
Hot mince pie, brandy sauce 10
Chocolate cornstarch and whipped cream 5
Creamed tapioca pudding 5
Cup custard 5

Sliced bananas 5 with cream 10
Apple pie 5
Lemon or strawberry jelly with whipped cream 5
Rice pudding 5 with ice cream 10
Preserved peaches, apricots or pineapple 10

FRUIT

Orange Marmalade, Individual 15
Orange Whole or Sliced 10
Preserved Peaches 10
Raspberry, Strawberry or Blackberry Marmalade, Individual Glass ...15
Preserved Pineapple 5 10
Orange Juice 10
Baked Apple ..5 with Cream ...10
Apple Sauce 5
Stewed Prunes ...5 with Cream ...10
Sliced Banana ..5 with Cream ..10

DAIRY DISHES

Cold boiled rice, toasted corn flakes, shredded wheat biscuit, milk, Graham and soda crackers with milk 10 with cream 15 .large pitcher cream 20.

Oat Meal with Milk 10 with Cream 15
Cream of Wheat with Milk 10 Cream 15
Dry or Buttered Toast 10
Milk Toast 15
French Toast 25
Cream Toast 25
Grape Nuts with Cream 10
Wheat Cakes with Maple Syrup 10

OYSTERS

Boston Stew 30
Oyster Cocktail 25
Oyster Stew in Milk 25
Oyster Fry (small) ..25 (large) ..30
Oysters (half doz.) ..15 (dozen) ..25

STEAKS, CHOPS, ETC.

Small Steak 35
Hip Bone Steak (For One) 55
Porterhouse Steak (For Two or Three) 1 75
Tenderloin Steak (For One) 65
Broiled Pork Tenderloin 40
Veal Cutlet (Plain) 35
Calf's Liver and Bacon 30
Fried Ham 30
Broiled Ham 30
Beech-Nut Bacon Broiled or Fried .35
Lamb Chops ...35 with Bacon ...45
Three Broiled Lamb Kidneys with Bacon 35
Half Milk-fed Chicken 60
Lamb Chops Breaded, Tomato Sauce 35
Mutton Chops ..35 with Bacon ..45
Mutton Chops Breaded, Tomato Sauce 35
Hamburger Steak with Onions 25
Veal Cutlet Breaded, Tomato Sauce 30
Pork Chops Broiled or Breaded 35
Browned Corned Beef Hash 20 with Poached Egg 25

Mashed or boiled potatoes served with meat or fish orders
German fried or Hashed browned potatoes 5c. extra
No extra charge for brown gravy, cream gravy, tomato sauce, fried onions, Spanish sauce with meat or fish orders.

EGGS AND OMELETTES

Boiled (Two) 20
Fried (Two) 20
Scrambled (Two) 20
Poached (Plain) ..20 on Toast ..25
Ham and Eggs 30
Beech-Nut Bacon and Eggs 35
Plain Omelet (Two Eggs) 20
Ham Omelette (Two Eggs) 30
Onion Omelet (Two Eggs) 30
Chicken Liver Omelet with Bacon ..35
Parsley Omelette (Two Eggs) 30
Spanish Omelet (Two Eggs) 30
Jelly Omelet 30
Tomato Omelet 30

SANDWICHES

Cold Boiled Egg 10
Chicken 15
Roast Beef (Hot) ...15 (Cold) ...10
Sardine 10
Fried Ham 10
Tongue 15
Club 25
Salmon 10
Lettuce and Tomato, Mayonnaise Dressing 15
Lettuce 10
Ham 10
American Cheese 10
Corned Beef 10
Fried Egg 10
Tomato 10

COLD MEATS AND SALADS

Salmon salad, Mayonnaise Dressing 25
Assorted Cold Cuts 40
Boiled Ham or Corned Beef 30
Boiled Tongue 35
Prime Ribs of Beef 35
Leg of Spring Lamb 35
Sliced Chicken 45
Chicken Salad 45
Lettuce and Tomatoes 20
Combination Salad 25
Fruit Salad 25
Potato Salad 10
Sliced Onions 10
Egg Salad 25

With all cold cuts we serve potato salad

VEGETABLES

Spinach with Egg 15
String Beans 10
Succotash 10
Green Peas 10
Stewed Corn 10
Au Gratin Potatoes 15
French Fried Potatoes 10
Fried Sweets 5 10
Julienne Potatoes 10
Hashed Browned Potatoes 10
Saute Potatoes 10
Boiled Potatoes 5
Stewed in Cream Potatoes 10
Lyonnaise Potatoes 10

Oysters, etc. (Per person)

Cape Cod 30 Cocktail 35 Blue Point 25 Cocktail 30 à la Bourguignonne 60
Cream Stew 40 Fried 50 Scalloped 60 Pan Roast 50 Provençale 60
Broiled 50 Roast in shell 50 à la Poulette 65

Clams (Per person)

Cherrystone 30 Cocktail 35
Little Neck 25 Cocktail 30 Stewed 35 Fried 50
Stuffed, Florentine 60 Steamed 50 Newburg 75
Roast in shell with bacon 60 Clams à la Travers 60 Soft Clams, Casino 60

Hors d'Oeuvres (Per person)

Crabflake Cocktail 60 Lobster Cocktail 75
Rolls and Butter 10 Astor Cup 75
Hors d'Oeuvres variés 40 **Beluga Caviar 1 10** Salted Almonds 25
Antipasto 50 Smoked Whitefish 45 Salted Pecans 20 Carciofini 50
Canapé Brésilienne 40 Canapé d'Anchois 40
Canapé de Caviar 50 Sardines 40 Anchovies in oil 40
Bismarck Marinated Herring 30 Celery 35 Pim-olas 25
Stuffed Olives 30 Queen Olives 15 Ripe Olives 20
Pickled Walnuts 25 Dill Pickle 10 Pinmoney Pickles 20 Sweet Pickles 20
German Mustard Pickles 20 Pickled Onions 20 Pickled Beets 20
Radishes 20 Mangoes 25 Chow Chow 20

Soups (Per person)

Chicken Consommé or Gumbo, strained, in cup 25
Chicken Gumbo, Créole 30 Clear Green Turtle 50 Clam Broth, cup 25
Purée of Tomatoes 25 Consommé Julienne 25 Purée of Split Peas 25
Purée Mongole 25 Bortschok Impérial 30
Oignon gratiné 35 Petite Marmite 40 Consommé Vermicelli 25

Fish, Etc. (Per person)

Fried Scallops 50 Fried Oyster Crabs 65 Newburg 75
Halibut 50 Bluefish 50 Fried Filet of Sole 50
Kennebec Salmon 60 Filet of Bass, broiled or meunière 50
*Lobster, broiled, whole 1 50 Lobster, Thermidor 90 Lobster à la Newburg 1 00
Chicken Lobster 1 00 Crab Flakes à l'Astor 75 Crab Flakes, Newburg 70

Steaks, Chops, Etc. (Per person)

Beefsteak 1 00 *Sirloin Steak, plain 1 65 *Sirloin Steak with onions 1 90
Beefsteak à la Minute 1 00 *Sirloin Steak with mushrooms 2 25
*Sirloin Steak à la Bordelaise 2 00 *Sirloin Steak à la Béarnaise 2 00
*Extra Sirloin Steak, plain 2 60 with onions 3 00 with mushrooms 3 50
*Club Sirloin Steak, plain 3 75 Tournedos 1 00 Small Tenderloin 1 20
*Tenderloin Steak, plain 1 75 *Tenderloin Steak with mushrooms 2 50
*Tenderloin Steak à la Béarnaise 2 00 à la Bordelaise 2 00
*Filet Châteaubriand 2 75 Hamburg Steak 80
Beefsteak à la tartare 75 Beefsteak à la Salisbury 80 Mutton Chop (1) 45
Spring Lamb Chops (1) 45 (2) 90 Pork Chop (1) 40
Veal Chop or Escalope, plain 60 breaded 65 Veal Kidney, broiled 65
English Mutton Chop 1 00 Chicken Cutlet 60
Calf's Head en tortue 75 à la vinaigrette 60 Calf's Liver with bacon 50
Broiled Ham 50 Bacon 40 Broiled Sweetbread on toast 80 with peas 90
Chicken Hash with poached egg 60
Broiled Lamb Kidneys 50 Corned Beef Hash and poached egg 45
Calf's Brains au beurre noir 50 Mixed Grille, Anglaise 75
Tripe sautée à la Créole 50 Stewed Kidneys with mushrooms 60
Broiled Pig's Feet à la Diable 50 Tripe, broiled 45

Poultry and Game (Per person)

Venison Steak 1 00 **Venison Chop 90**
***Scotch Grouse 4 00** ***Guinea Hen 2 50 1 25** **Miles River Squab 1 10**
Squab Guinea Chicken 1 50 ***Squab Turkey, whole 3 75 half 2 00**
*Duckling 2 75 *Spring Chicken 2 00 1 00 Squab Chicken 1 30
***Chicken en casserole, Bourgeoise 2 75 with fresh mushrooms 3 00**

Cold Dishes (Per person)

Egg à l'Estragon 25 Crab farci, ravigote 60
Half Lobster, Mayonnaise 75 **Egyptian Quail, Richelieu 1 25**
Suprême of Chicken, Olga 1 10 **Ballotine of Chicken 50**
Philadelphia Squab 1 10 Roast Beef (per cut) 60
Spring Chicken 2 00 1 00 Spring Lamb 65 Boned Capon à la gelée 75
Ham 50 Tongue 50 Corned Beef 45
Westphalia Ham 60 Virginia Ham 60 Assorted Cold Cut 65 with chicken 80

10-13, '16

Potatoes

*Fried 25 *Boiled 20 *Saratoga 25 *Sautée 25 *Lyonnaise 25
Baked (1) 15 *German fried 25 *Julienne 25 *Hashed browned 25 in cream 30
*Au gratin 35 *Croquettes 30 *Soufflée 40 *Parisienne 25
Sweet Potatoes—*Fried, Sautées or Broiled 30 *Soufflées 40

Vegetables (Per person)

Fresh Artichoke 50 **Fresh Lima Beans 35** **Fresh String Beans 35**
Brussels Sprouts 30
Stuffed Green Pepper or Tomato 25 Fresh Mushrooms 75 Spinach 30 with egg 35
Boiled Onions in cream 30 Fried Egg Plant 25 French Peas or String Beans 35
*Argenteuil Asparagus 1 50 Cauliflower 40 *German Asparagus 1 50
Braized Celery à la moelle 40 Oyster Bay Asparagus 50
Braized Celery with marrow 40 Spaghetti or Macaroni au gratin 30

Salads (Per person)

Grape Fruit or Orange 40 Chicory or Escarole 30 Kuroki or Belvédère 35
Lettuce, Romaine, Cucumber or Tomato 30 Moderne 35 Alligator Pear 40
Astor 40 Asparagus Tip 50 Jardinière 40 Lettuce and Tomato 30
Lobster 90 Chiffonnade 40 Chicken 90 Boeuf, Parisienne 65

Dessert (Per person)

Pound Cake 25 French Pancake, plain 50
Meringue Chantilly 30 Assorted Fancy Cakes 25 Macaroons 25 Lady Fingers 25
Omelette soufflée au chocolat 75 Omelette au rhum 60
Omelette aux confitures 60

Ice Cream (Per person)

Café Parfait 35 Vanilla, Chocolate or Pistache 30
Nesselrode 35 Biscuit Tortoni 40 Biscuit glacé 35 Tutti Frutti 35
Iced Asparagus, sauce chartreuse 35 Neapolitan or Mixed 35
Charlotte glacée 35 **Biscuit Astor 50** Coupe St. Jacques 40
Meringue glacée 35

Sorbets (Per person)

Roman 30 Siberian 30 Cardinal 30 Lalla Rookh 30
Lemon 25 Orange 25 Yvette 30

Coffee, Tea, Etc. (Per person)

Coffee with cream 20 English Breakfast or Young Hyson Tea 20
Kaffee HAG 25 **Oolong Formosa Tea 20**
Chocolate or Cocoa 25 Horlick's Malted Milk 15
Certified Milk 15 20 Goblet of Cream 20 Whipped Cream 15
Cream of Wheat 20 Force 20
Shredded Wheat Biscuit 20 Grape Nuts 20 Hominy 20
Oatmeal 20 Cracked Wheat 20

Sandwiches

Anchovy 35 Tongue 30 Chicken 35 Foie-gras 50 Roast Beef 30 Ham 25
Cheese 25 Club 50 Sardine 40 Caviar 50

Bread, Rolls, Etc. (Per person)

Dry Toast 15 Rolls and Butter 10 Buttered and Dipped Toast 20
Milk Toast 25 Cream Toast 35 Triscuit 15 English Muffins 15
Homemade Boston Brown or Graham Bread 10 Graham Wafers 15

Fruit (Per person)

Malaga Grapes 40 Tokay, Concord or Niagara Grapes 30
Bananas 20 Fruit Salad 50 Bartlett Pear 20
Sliced Pineapple 25 Assorted Fruit 50 **Astor Cup 75** Oranges, each 15

Preserved Fruit (Per person)

Orange Marmalade 20 Guava Jelly 30
Bar-le-Duc Jelly, red or white 40 Pineapple 30 California Peaches or Pears 30
California Cherries or Apricots 30

Brandied Peaches 40 Pears 40

Cheese (Per person)

Assorted 25 Bar-le-Duc Jelly 40

Demi-tasse 15 Diable 40 Turkish Coffee 25 Spécial 25 Astor 30

The above prices are per person except those marked by a (*)

An extra charge will be made when meals are served in rooms

Guests are cordially invited to inspect the kitchens, pantries, etc., except between the hours of 6 and 9 P. M.

Mason Specialties

- FILET MIGNON, MONTEBELLO 1 00
- SWEETBREADS, PRINCE OF WALES, SOUS CLOCHE 1 25
- ROYAL SQUAB, MARIE ANTOINETTE 1 50
- CHICKEN, A LA MASON 1 00
- ROYAL SCHNITZEL, KAISERHOFF ... 80
- PLANKED CHICKEN 2 00
- PLANKED LOBSTER, CADILLAC ... 2 25
- FILET OF SOLE, MARGUERY 90
- FILET MIGNON, BROADWAY FAVORITE 1 00

Oysters, Clams, Cocktails

- BLUEPOINTS 25
- FRIED OYSTERS 40
- BROCHETTE 50
- CREAM STEW 50
- MILK STEW 35
- PATTIES (1) 40
- BROILED ON TOAST 50
- PAN ROAST 60
- ESCALLOPED 50
- LITTLE NECK CLAMS 25
- CRAB FLAKE COCKTAIL 50
- LOBSTER COCKTAIL 75
- SHRIMP COCKTAIL 50
- MAYPORT CLAMS, CASINO 1 DOZ ... 50
- COCKTAIL SAUCE, EXTRA 05

Hors d'Oeuvres

PRIVATE STOCK ROMANOFF CAVIAR $1 25

- FRENCH MACKEREL 35
- SARDINES IN OIL 30
- CELERY 30
- QUEEN OLIVES 20
- STUFFED OLIVES 25
- RIPE OLIVES 25
- SALTED ALMONDS 20
- STUFFED CELERY 50
- PICKLED WALNUTS 15
- SARDINES BORDELAISE 40
- CHOW CHOW 15
- CHUTNEY 15
- SLICED CUCUMBERS 25
- GHERKINS 15
- SLICED TOMATOES 25
- MANGOES 15
- RADISHES 15
- ANCHOVIES ON TOAST 50
- CAVIAR IMPERIAL 70
- CANAPE CAVIAR 50
- CANAPE LORENZO 50
- BISMARCK HERRING 40
- CANAPE OF SHRIMP 40
- STUFFED TOMATO FAVOR (1) 50
- STUFFED EGGS DIABOLO (2) 50
- ANTIPASTO 50
- FOIS GRAS 60

Soups

- CONSOMME IN CUP 20
- CLAM BROTH IN CUP 25
- CONSOMME VERMICELLI 25
- CLEAR GREEN TURTLE IN CUP 50
- CLAM CHOWDER 25
- ONION AU GRATIN 35
- CREAM OF TOMATO 25
- CHICKEN GUMBO 25
- MOCK TURTLE 25
- PETITE MARMITE 25
- PUREE MONGOLE 30
- CHICKEN GUMBO, STRAINED, CUP .. 30

Fish and Sea Foods

FOR INFORMATION REGARDING FRESH FISH ASK YOUR WAITER

- KIPPERED HERRING 40
- SALT MACKEREL 40
- BROILED LIVE LOBSTER 1 50
- LOBSTER A LA NEWBURG 1 25
- BROILED FRESH SPANISH MACKEREL 60
- SHRIMP A LA NEWBURG 1 25
- BROILED SARDINES ON TOAST 40
- LOBSTER A LA DEWEY 1 25
- COD FISH IN CREAM 35
- BROILED BLUEFISH 60
- COD FISH CAKES (1) 25
- CRAB RAVIGOTE, EACH 50
- CRAB DEVILED, EACH 40
- CRAB FLAKES A LA DELMONICO ... 1 25
- SEA BASS MEUNIERE (1) 60

BROILED FLAKED SHAD AND ROE, MAITRE D'HOTEL, (HALF) 1 50

Steaks, Chops, etc.

- SIRLOIN STEAK FOR (1) 1 00
- SIRLOIN STEAK FOR (2) 1 60
- EXTRA SIRLOIN 3 00
- TENDERLOIN STEAK FOR (1) 1 00
- PORTERHOUSE STEAK 3 00
- PLANKED STEAK FOR (2) 2 50
- PLANKED STEAK FOR (3) 3 50
- PLANKED STEAK FOR (4) 5 00
- CHATEAUBRIAND 3 50
- ENGLISH MUTTON CHOP 60
- HAMBURG STEAK 40
- STEAK TARTARE 50
- SALISBURY STEAK 40
- LAMB CHOPS (2) 50
- MUTTON CHOPS (2) 50
- VEAL CUTLETS or VEAL CHOPS, PLAIN 40
- RASHER OF BACON 25
- PORK CHOPS 40
- PORK TENDERLOIN 60
- CALVES' LIVER AND BACON 40
- CALVES' BRAINS AU BEURRE NOIR 50
- BROILED SWEETBREADS 75
- BROILED HAM OR BACON 40
- BROILED HAM OR BACON, WITH EGGS 50
- FRIED OR BROILED COUNTRY SAUSAGE 50

Garnitures, per Person

- MUSHROOM 50
- CEPES 50
- ONION 15
- PLANKED 50
- BEARNAISE 25
- BORDELAISE 25
- TRUFFLES 50
- TOMATO SAUCE 15
- CREOLE 25
- STANLEY 25
- CASSEROLE 25
- HOLLANDAISE 25

Hashes and Specials

- LAMB HASH 40
- CORNED BEEF HASH 40
- WITH POACHED EGG 50
- ROAST BEEF HASH 40
- CHICKEN HASH WITH GREEN PEPPERS 60
- CHIPPED BEEF IN CREAM 40
- BROILED MUTTON KIDNEYS 45
- IMPORTED FRANKFURTERS (2) 50
- BAKED PORK AND BEANS 35

Poultry and Game

- CHICKEN, BROILED OR FRIED, 75 .. 1 50
- CHICKEN EN CASSEROLE 1 75
- CHICKEN, PLANKED 3 00
- CHICKEN COCOTTE 1 25 2 50
- MARENGO 1 25 2 50
- CREOLE 1 25 2 50
- CHICKEN MARYLAND 90 1 75
- CHICKEN A-LA KING 1 25
- ROAST OR BROILED SQUAB 90
- EN CASSEROLE 1 25
- GUINEA HEN 1 00 1 75

Cold Meats

- ASSORTED COLD MEATS 75
- ROAST BEEF 60
- TURKEY 75
- HAM 50
- CHICKEN 75
- SMOKED TONGUE 40
- PORK 50
- LOBSTER MAYONNAISE 1 25
- BONED TURKEY, ASPIC JELLY 1 00

Eggs, Omelets

- BOILED EGGS (2) 20
- POACHED EGGS (2) 30
- FRIED EGGS (2) 25
- SCRAMBLED EGGS (2) 30
- OMELET, PLAIN 30
- OMELET WITH HAM OR BACON 50
- OMELET AU RUM 50
- SPANISH OMELET 60
- SHIRRED EGGS (2) 30
- SCRAMBLED EGGS WITH HAM 45
- GERMAN PANCAKE 40
- FRENCH PANCAKE 40

Rarebits

- WELSH RAREBIT 50
- GOLDEN BUCK 60
- SCOTCH WOODCOCK 50
- YORKSHIRE BUCK 60

Potatoes

- FRENCH FRIED 15
- SARATOGA 20
- SAUTE 20
- LYONNAISE 20
- AU GRATIN 25
- JULIENNE 20
- HASHED BROWNED 20
- STUFFED (EACH) 20
- HASHED IN CREAM 20
- BAKED 15
- GERMAN FRIED 15
- PARISIENNE 25
- O'BRIEN 25
- RISSOLES 25
- SWEET POTATOES, BAKED 15
- SWEET POTATOES, FRIED 25
- SWEET POTATOES, GRILLED 25
- SWEET POTATOES, SOUTHERN STYLE 25

Vegetables

- LIMA BEANS 25
- STEWED CORN 25
- BOILED RICE 15
- FRENCH PEAS 30
- GREEN PEAS 25
- SPINACH WITH EGG 35
- STEWED TOMATOES 25
- BRUSSEL SPROUTS 25
- EGG PLANT 20
- CORN FRITTERS 25
- MAMMOTH ASPARAGUS 50
- ASPARAGUS TIPS 50
- SPAGHETTI, ITALIENNE 40
- MACARONI AU GRATIN 35

Salads

- CHICKEN 60
- LOBSTER 75
- CRAB 50
- SHRIMP 50
- WALDORF 50
- LETTUCE 35
- TOMATO 40
- CUCUMBER 25
- POTATO 25
- ASPARAGUS 50
- WATERCRESS 35
- CELERY 35
- COMBINATION 50
- LETTUCE AND TOMATO 50
- FRESH FRUIT 50
- COLD SLAW 25
- TOMATO PRINCESS (1) 40
- GRAPEFRUIT 40

Pastry

- CUP CUSTARD 15
- COLD RICE PUDDING 20
- CHARLOTTE RUSSE 25
- WHITE WINE JELLY 25
- FRENCH PASTRY, EACH 10
- POUND CAKE 25
- RAISIN CAKE 25
- FRUIT CAKE 25
- PIE 15
- LADY FINGERS 20
- MACAROONS 25
- ECLAIRS 10

Ice Cream and Ices

- VANILLA ICE CREAM 20
- CHOCOLATE ICE CREAM 20
- STRAWBERRY ICE CREAM 20
- PEACH MELBA 50
- BAKED ALASKA 75
- NESSELRODE PUDDING 30
- PARFAITS 25
- ORANGE ICE 20
- LEMON ICE 20
- PINEAPPLE ICE 20
- ROMAN PUNCH 25
- CREME DE MENTHE PUNCH 25

Fresh Fruits, Nuts in Season, and Preserves

- ORANGES (1) 10 (2) 20
- SLICED ORANGE 20
- TANGERINES 20
- SLICED BANANAS WITH CREAM 20
- BAKED APPLES WITH CREAM 20
- STEWED PRUNES 15; WITH CREAM 20
- ASSORTED FRUIT 50
- BAR LE-DUC JELLY 25
- PRESERVED PEACHES 25
- SLICED PINEAPPLE 20
- GUAVA JELLY 25
- ORANGE MARMALADE 25
- GRAPEFRUIT MARMALADE 25
- ORANGE JUICE 35
- PRESERVED FIGS 25

Griddle Cakes, Toasts, Cereals

- MILK TOAST 20
- CREAM TOAST 30
- DRY OR BUTTERED TOAST 15
- FRENCH TOAST 40
- WAFFLES 20
- GRIDDLE CAKES 20
- CEREALS WITH CREAM 20
- PLAIN OR FRENCH BREAD 10

Cheese

- SWISS 25
- AMERICAN 15
- ROQUEFORT 30
- EDAM 25
- NEUFCHATEL 20
- PHILADELPHIA CREAM 20
- CAMEMBERT 30

Coffee, Tea, etc.

- COFFEE, POT FOR (1) 15; FOR (2) .. 25
- TEA, POT FOR (1) 15; FOR (2) 25
- POSTUM 15
- MILK, PER BOTTLE 10
- HALF AND HALF, GLASS 15
- CHOCOLATE, POT 15
- COCOA, POT 15
- HORLICK'S MALTED MILK 15
- CREAM, GLASS 20

When meals are served in rooms, an extra charge of five cents will be made for each portion.

Wine List

CUPS: $1.00 Per Quart. .50c. Per Pint in Addition to Price of Wine.

Domestic Champagnes (America First)

	Bot.	½Bot.
Paul Masson	3 50	1 75
Cresta Blanca	3 00	1 50
Gold Seal	3 00	1 50
Great Western	3 00	1 50
Cook's Imperial	3 00	1 50

Imported Champagnes

	Bot.	½Bot.
Ch. de Cazanova	6 50	3 25
Pommery Sec	6 00	3 00
Pommery Brut	6 50	3 25
Louis Roederer Sec	6 00	3 00
Louis Roederer, Brut	6 50	3 25
Moet & Chandon, White Seal	6 00	3 00
Moet & Chandon, Brut	6 50	3 25
Krug Private Cuvee	6 00	3 00
G. H. Mumm & Co.		
Clicquot, Yellow Label		
Clicquot, Brut		
Ruinart Brut	6 00	3 00

Bordeaux, Red

	Bot.	½Bot.
(Park & Tilford)		
St. Laurent	1 25	65
Medoc	1 25	65
(Barton & Guestier)		
St. Julien	2 00	1 00
Chateau de Pez	2 00	1 00
(Cresta Blanca)		
St. Julien Souvenir	1 50	75
(J. Calvet & Co.)		
Medoc Vieux	1 50	75
Chateau Pontet Canet	2 50	1 50
Chateau Larose	3 50	2 00
(Cruse & Fils Freres)		
Chateau Bouliac	2 00	1 00
St. Julien	2 00	1 00
Pontet Canet	2 50	1 50

Italian Wines

	Bot.	½Bot.
Brolio's Chianti	1 50	75

White Wines

	Bot.	½Bot.
Sauterne Souvenir	1 50	75
Sparkling Cresta Blanca	2 50	1 25
(Barton & Guestier)		
Sauternes	2 00	1 00
Barsac	2 00	1 00
Haut Sauternes	3 00	1 50
Chateau Latour Blanche	3 50	1 75
Chateau Yquem	4 00	2 00
(J. Calvet & Co.)		
Graves	1 25	65
Haut-Barsac	2 50	1 50
(Cruse & Fils Freres)		
Grand Vin Chat., Latour Blanche	3 50	1 75

Hock Wines

	Bot.	½Bot.
(Henkel & Co.)		
Steinberger Domaue	4 50	2 50
Scharzberger	4 50	2 50
(D. Leiden)		
Laubenheimer	2 00	1 00
(Deinhard & Co.)		
Liebfraumilch	2 50	1 50
(Nohn & Sohne)		
Rudesheimer	2 50	1 50
(Anheuser & Fehrs)		
Deidesheimer	2 00	1 00
Creuznacher Steinberger	3 00	1 50

Moselle Wines

	Bot.	½Bot.
Berncasteler (Estate)	3 00	1 50

Sparkling Wines

	Bot.	½Bot.
Sparkling Burgundy, Cresta Blanca	2 50	1 25
Henkell's Moussirend Mosel	5 00	2 50

Burgundy Wines

	Bot.	½Bot.
(C. Marey & Liger-Belair)		
Beaune	2 50	1 50
Nuits	3 00	1 50
(F. Chauvenet)		
Sparkling, Red Cap	5 00	2 50
(J. Calvet & Co.)		
Pommard	2 75	1 50
Clos de Vouget	3 50	1 75
(Jules Regnier & Co.)		
Macon	2 00	1 00
Chablis (white)	2 75	1 50

Sherry Wines

	Bot.
Amontillado	3 00
Topaz	2 00

Port Wines

	Bot.
Port	1 50
London Dock	3 00

Brandies

	Py.	Dk.	Bot.
Otard, Dupuy & Co	.25	40	3 00
Hennessy ***	.25	40	3 00
Martell***	25	40	3 00

Whiskies

Wilson	.20	2 00
Hunter	.20	2 00
Kirk's Old Crow	.20	2 00
Canadian Club	.20	2 00
Maryland Club	.20	2 00
Old Jordan	.20	2 00
Carstairs Rye	.20	2 00
Jesse Moore, Bourbon	.20	2 00
Green River, Bourbon	.20	2 00
Three Feather	.25	2 25
Apple Jack	.20	2 00

Scotch and Irish

Dewar's White Label	.20	2 25
John Beggs	.20	2 25
White Horse Cellar	.20	2 25
Johnnie Walker	.20	2 25
Haig & Haig***	.20	2 25
Haig & Haig*****	.25	3 00
John Haig & Co Glenleven	20	2 25
John Haig Gold Label	.25	3 00
John Jameson Irish	.20	2 25
Burke's***	.20	2 00
King William, V. O. P.	.25	3 00
Bushmill's Old Irish	.20	2 25

Gins

El Bart	.20	2 00
Plymouth (Coates)	.20	2 00
Holland	.20	2 00
Booth's Tom	.20	2 00
Gordon Dry	.20	2 00
DeKuyper	.20	2 25
Sloe Gin	.20	2 25
Old Schiedam	.20	2 25
Bols' Very Old StoneJug	20	2 25

Rums

Jamaica, Red Heart	.20	2 00
St. Croix	.20	2 00
Bacardi	.20	2 00

Ales and Porters

White Label Bass	.20	35
Dog's Head Bass	.20	35
Burke's Stout Park-Tilford	20	35
Muir's Scotch Ale	.20	35

Draught Beers

	Glass
Jacob Ruppert's Knickerbocker	10
Lemp's St. Louis	10

Mineral Waters

	Sp.	½Bot.	Bot.
Mountain Valley			25
White Rock	.15	25	40
Clysmic	.15	25	40
Celestins Vichy		25	50
Ginger Ale, C. & C.	.15	25	
Club Soda, Imported		25	
Spkl'g. Russet Cider		25	50
Sarsaparilla Schultz	.10	15	
Ginger Ale Schultz	.10	15	
Lemon Soda Schultz	.10	15	
Club Soda Schultz	.10		
Celery Tonic	.10		
Hathorn No. 2 Saratoga	15	25	

Liqueurs and Cordials

	Py.	Fr.
Benedictine	.25	30
Chartreuse, Yellow	.25	30
Chartreuse, Green	.25	30
Orange Curacao	.25	30
Creme de Menthe, Green	.25	30
Creme de Menthe, White	.25	30
Creme de Rose	.25	30
Creme de Violet	.25	30
Creme de Cacao	.25	30
Creme de Yvette	.25	30
Maraschino	.25	30
Absinthe	.25	
Spanish Absinthe	.25	
Russian Kummel	.25	30
Gilka Kummel	.25	30
Anisette	.25	30
Kirschwasser	.25	30
Apricot Brandy	.25	30
Dubonnet	.20	25

Vermouths

Vermouth Martini & Rossi	.20
Vermouth Noilly, Prat & Cie	.20

Bitters

Calisaya	.20
Amer Picon	.20
Hostetter's	.20
Angostura	.20
Boonekamp	.20
Orange	.20
Fernet Branca	.20
Peychaud	.20
Pepsin	.20

Mixed Drinks

Brighton Beach Punch	.30
Absinthe Drip	.40
Clover Leaf Cocktail	.25
Cocktails	.20
Sours	.25
Toddy's	.25
Rickey's	.25
Fizzes, Plain	.25
Lemonade, Plain	.20
Lemonade, Claret or Seltzer	.25
Lemonade, Apollinaris	.30
Claret Punch	.25
Claret and Soda	.20
Sherry Cobbler	.25
Horse's Neck, Imported Ginger Ale	.30
Horse's Neck, Domestic Ginger Ale	.20
Tom or John Collins	.40
Mamie Taylor, Imported, Ginger Ale	.40
Mamie Taylor, Domestic Ginger Ale	.30
Julep	.30
Brandy Julep	.50
Brandy Cocktail	.40
Milk Punch ..25 with Egg	.30
Brandy Milk Punch	.50
Egg Nogg	.30
Sherry Flip	.25
Sangaree	20
Golden, Silver or Sloe Gin Fizz	30
Pousse Cafe	.40
Soda Cocktail	.20
Rhine Wine, Plain	.25
Rhine Wine with Seltzer	.15
Rhine Wine, Half Schoppen	.25
Rhine Wine Half Schoppen with Seltzer	.20
Daisy's	.25
Milk Shake	.20
Syphons ......Split 15	25
Bromo Seltzer	.15

ΠΙΝΑΞ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'.

ΣΟΥΠΑΙ ΚΑΙ ΖΩΜΟΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'.

ΣΑΛΤΣΑΙ ΔΙΑΦΟΡΟΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

ΣΑΛΤΣΕΣ ΓΛΥΚΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ.'

ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε'.

ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ'.

ΣΑΛΑΤΑΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ΄.

ΣΤΕΗΚΣ STEAKS

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η.΄

ΠΑΤΗΣ – ΚΡΥΑ ΦΑΓΗΤΑ ΣΑΝΔΟΥΪΤΣ – ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ΄.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΚΥΝΗΓΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ι'.

ΑΡΝΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΑ'.

ΒΩΔΙΝΟ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ'.

ΒΙΔΕΛΟ - ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ'.

ΧΟΙΡΙΝΟΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ'.

ΚΙΜΑΔΕΣ, ΓΕΜΙΣΤΑ, ΚΤΛ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΕ'.

ΠΑΤΑΤΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΣΤ'.

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ, ΡΥΖΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΖ'.

CHAFING DISHES

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΗ'.

ΑΥΓΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ'.

ΨΩΜΙ, ΜΠΙΣΚΟΤΑ, ΚΤΛ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ'.

ΓΛΥΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΔΙΑ ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ ΚΑΙ ΚΕΗΚΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΑ'.

ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΒ'.

ΜΑΡΕΓΚΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΓ'.

ΠΑΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΔ'.

ΚΕΗΚΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΕ'.

ΚΡΕΜΕΣ, ΤΖΕΛΙΑ, ΚΤΛ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΣΤ'.

ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΜΗΛΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΖ'.

SWEET ENTREES - ΦΡΙΤΤΕΡΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΗ'.

ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ

Σελὶς

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΘ'.

ΠΑΓΩΤΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Λ'.

ΠΟΝΤΣΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΛΑ'.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ

Σελὶς

Σελὶς